

Gizike linzer tésztája:

- 2 db tojássárgája
- 30 dkg liszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 1 csg sütőpor
- 1 citrom leve és héja
- csipet só.

A hozzávalókat jól összedolgozzuk, majd a tésztát 1 órát pihentetjük. Utána vékonyra kinyújtjuk és különböző formákra kiszúrjuk. Papírral bélelt tepsiben 160 fokon rövid ideig sütjük. Kihűlés után tetszés szerinti lekvárral két formát összeragasztunk. Legalább 1 napig állni hagyjuk, hogy a linzer megpuhuljon. Dobozban /lekvár nélkül/ több napig is frissen tartható.