



## Flag-gasztró magazin: Ökørszem

2010 december 03. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Fantasztikus finom aprósütemény. Ha még - vagy ne adj' isten, már megint - üres a süteményes doboz, dobjuk össze villámgyorsan az ökørszemet!

*Hozzávalók 50-60 db-hoz:*

- 35 dkg liszt
- 14 dkg (por)cukor
- 14 dkg dió vagy diópótló
- 28 dkg margarin
- tetszés szerinti lekvár
- forgatáshoz kb. 10 dkg kristálycukor



A diót megdaráljuk. A cukrot és a margarint habosra keverjük, hozzáadjuk a diót és a lisztet. Nem tévedés, tojás nincs benne. Se sütőpor, se egyéb lazító anyag. 1-2 órára hűtőbe tesszük, kicsit megszilárdul, sokkal könnyebb lesz vele dolgozni.

A tésztából lisztezett munkalapon hengereket sodrunk, melyből éles késsel 2-3 cm-s szeleteket vágunk. Mindegyiket tenyerünk között golyóvá gömbölyítjük, s sütőpapíros tepsire ültetjük - nem túl közel egymáshoz.

A golyók közepébe-vízbe mártott fakanál nyelével óvatosan kis lyukat fúrunk, de ne lyukasszuk át a tésztát - ez lesz a lekvár helye.

180 fokra előmelegített sütőben világosra sütjük kb. 10 perc alatt, figyeljük, mert gyorsan sül! Azon forrón megforgatjuk kristálycukorban.

Ha kih?ltek a kis sütemények, a lyukakba kiskanállal lekvárt csorgatunk, melyet el?z?leg felforraltunk. A lekvár majd egészen megdermed, nem fog összeragadni a sütemény!

Fémdobozban eláll, ha nem nyitogatjuk s?r?n.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**