

# Kleine Linzertärtele



Kleine Linzertärtele © [Alsannuaire](#)

## Ingrédients :

200g. de farine  
130 g. d'amandes moulues  
1 cuillère à café de levure chimique  
100 g. de cassonade  
1 pointe de couteau de vanille en poudre  
1/2 cuillère à café de cannelle  
1 pointe de muscade moulue  
130 g. de beurre  
1 œuf  
Confiture de framboise

## Pour dorer :

1 jaune d'œuf,  
1 cuillère à soupe de lait

## Préparation :

- Mélanger à sec la farine, les amandes, la levure, la cassonade et les épices.
- Ajouter le beurre et l'œuf. Mélanger le tout et laisser reposer environ une heure.
- Abaisser finement la pâte et découper des petits ronds avec un emporte-pièce.
- Prendre la moitié des disques et en découper le centre pour en faire une sorte d'anneau.
- Dorer le bord des disques accoler les anneaux.
- Poser sur une tôle beurrée. Déposer une petite cuillerée de confiture au milieu.
- Dorer les anneaux à l'œuf.
- Faire cuire environ 15 minutes à four moyen à 180°.



Kleine Linzertärtele © [Alsannuaire](#)