LİNZ ÇÖREĞİ

1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
Yarım çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
1 Çay bardağı ılık süt
1 Çorba kaşığı margarin
1 Adet limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
İçi İçin;
10 Adet kaymaklı bisküvi
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım çay bardağı süt
2 Çorba kaşığı toz şeker
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Yaş maya, ılık su ve toz şeker çukur bir kaba konur, parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine ılık süt, 1 adet yumurta, 1 adet yumurta beyazı, limon kabuğu rendesi, oda ısısında yumuşamış margarin ve orta sert kıvam elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak, ılık ortamda 1 saat dinlendikten sonra iki eşit parçaya bölünür.
Her parça ince uzun olarak merdane ile açılır. (Hamurun uzun kenarı iki karış, kısa kenarı bir karış olmalıdır.)
Açılan hamurdan dört parmak eninde, dikdörtgen parçalar kesilir. Üzerine dövülmüş bisküvi, ceviz, süt, şekerden oluşan iç malzemesi ince olarak sürülür.
Hamur sağdan ve soldan üst üste katlanarak ince bir şekil verilir. Tam ortasına bıçakla bir kesik atılır. Hamurun iki ucu da bu delikten sokulur ve katlanır.
Çörekler aralıklı olarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir, yarım saat daha bekletildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Linz çöreği bir Avusturya tarifidir.