

Linzer

Zutaten

- 25 dag glattes Mehl
- 18 dag Butter
- 12 dag Staubzucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ms Zimt
- 3 El Milch
- 10 dag geriebene Mandeln

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und ½ Stunde rasten lassen. Danach ca. 3 mm dick ausrollen und jeweils eine Hälfte mit und eine Hälfte ohne Löcher ausstechen.

Mit ca. 150°C (Heißluft) ca. 10 Min. backen. Kekse mit den Löchern noch warm am Blech mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Mit passierter Himbeer- oder Ribiselmarmelade jeweils ein Keks mit und ohne Löcher zusammenkleben. Natürlich muß man nicht nur die traditionellen Linzerformen verwenden, man kann auch bei einen Teil der Kekse kleine Formen (z.B. Sterne, Herzen usw...) als Löcher ausstechen.