mein Neubergerhof

Linzer Gebäck

ZUTATEN:

- 280 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 Eidotter
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Messerspitze Zimt

ZUBEREITUNG:

Das Eiklar vom Eidotter trennen,
alle anderen Zutaten vermengen, danach den Eidotter hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Fertigen Teig 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach ausrollen und Kekse ausstechen.

Nun kommen die ausgestochenen Kekse für 10 Minuten bei 180° Umluft in den Backofen.

Nach Belieben verzieren oder mit Marmelade füllen.

DAUER:
ca. 60 Minuten

PORTIONEN:
ca. 2 Bleche

SCHWIERIGKEIT:
leicht

einfach zufrieden sein

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam