



LINZER GEBÄCK



ca. 2 Bleche



Gesamt 60 min.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Das Eiklar vom Eidotter trennen, alle anderen Zutaten vermengen, danach den Eidotter hinzugeben und zu einem Teig verkneten
2. Fertigen Teig 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen
3. Danach ausrollen und Kekse ausstechen
4. Nun kommen die ausgestochenen Kekse für 10 min. bei 180° Umluft in den Backofen
5. Nach Belieben verzieren oder mit Marmelade füllen.



*Gutes Gelingen
& einen guten Appetit
wünscht das
NBH Küchenteam*