

Linzerkekse

von Annalena Ganner



Zubereitung:

Kalte Butter in Stückchen, Mehl, Mandeln, Zucker und Eier in eine Schüssel geben. Zitronenschale dazu reiben und Gewürze ebenfalls dazugeben. Alle Zutaten bis auf die Preiselbeermarmelade zügig zu einem glatten Teig verkneten und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

Teig ca. 0,5 cm dünn ausrollen und ausstechen. Jeweils in die Hälfte der ausgestochenen Plätzchen ein Loch für die Marmelade stechen. Die "Böden" der Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit genügend Abstand zueinander legen. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Deckel auf die Plätzchen legen und das Loch mit Preiselbeermarmelade füllen. Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Nach dem Backen können sie noch einmal mit Marmelade gefüllt werden, so bleiben sie länger saftig. Optional: Mit Puderzucker bestreuen.

Anmerkungen:

Die Gewürze machen den Teig besonders – also nicht zu viel damit sparen! Anstelle von Preiselbeermarmelade könnt ihr auch andere Marmeladen verwenden.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 10 Min.

Menge: 20 Kekse

Zutaten:

100 g Butter

130 g Mehl

130 g Mandeln

80 g Zucker

2 Eier

1 Zitrone (Schale)

1/2 TL Nelkenpulver

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

Preiselbeermarmelade
zum Füllen