

## Linzeraugen

1 Ei

### **Zutaten:** (ca. 45 Stück)

150 g Butter

10 ml Kandisin flüssig

1 Ei

1 Prise Salz

Zitronenschale

300 g Weizenmehl

2g Backpulver

100 g Himbeermarmelade

20 g Kandisein-Streu

### **Zubereitung:**

Aus Butter, Kandisin flüssig, Ei, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver

einen Teig herstellen und ca. 1 Stunde stehen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und daraus Kekse mit ungefähr 5 cm ø ausstechen. Bei der Hälfte ein 1 cm großes Loch ausstechen.

Auf einem gefetteten Blech bei 200°C goldgelb backen. Die Kekse mit dem Loch noch warm mit Kandisin-Streu anzuckern. Die ausgekühlten Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und die Ringe darauf setzen.

Nährwert: Gesamt 18,0 BE, für 50 g 1,4 BE