

Linzer - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Margarine
100	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillezucker
3		Eigelb
1	Essl.	Zitronensaft
50	Gramm	Nüsse gem.
1	Prise	Neken gem.
1/2	Teel.	Zimt
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Auf ein gefettetes Backblech beliebig Stangen, Kringel und S spritzen. Bei 175-200 C in 8-10 Minuten goldgelb backen.

Die kalten Plätzchen nach belieben mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.