

Linzeraugen - Spitzbuben*

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 10 Portionen

EINE MEINER LIEBLINGSKEKSE!

280	Gramm	Weizenmehl
240	Gramm	Butter
140	Gramm	Staubzucker
150	Gramm	Mandeln
1	Prise	Zimt
1		Ribiselmarmelade (rote Johannisbeere)
1		Staubzucker zum Bestreuen

MIT MANDELN, MIT RIBISELMARMELADE GEFÜLLT

Anleitung:

Mehl wird mit kalter Butter abgebröseln (am besten mit einem Messer zerschneiden), dann Zucker, Nüsse und Zimt darunterkneten. Nicht zu lange kneten! In eine Schüssel geben und im Eiskasten mind 1/2 Std. rasten lassen. Dann ausrollen und Kekse ausstechen. Ich gebe immer ein paar Spritzer Wasser auf den Teig, dann läßt er sich besser ausrollen. Noch ein Tipp: gib einen Strumpf oder dgl um den Nudelwalker, dann bleibt der Teig nicht kleben.

Bei ca 180 Grad ca. 7 bis 9 Min backen. nach dem Erkalten einen Keks mit Marmelade bestreichen und mit einem zweiten Keks zusammengeben.