Nah&Frisch

www.haasbacken.at Professional

Linzer Kekse

Kuchen & Gebäck Kekse Vegetarisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl mit Backpulver, Butterstückchen, Zucker, Vanillezucker und den aufgeschlagenen Eiern zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer beliebigen Form Kekse ausstechen und auf das Backblech setzen. Bei der Hälfte der Kekse in der Mitte ein Loch ausstechen. Im Ofen 6 bis 8 Minuten goldgelb backen. Böden mit Marmelade bestreichen, die Deckel mit Staubzucker bestreuen und darauf setzen.

ZUTATEN

- 500 g Weizenmehl
- 1/2 Pkg. Haas Backpulver
- 250 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- Marmelade
- Staubzucker zum Bestreuen