



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|--|
| 150 g | Universal-Mehl |
| 80 g | Premium Teebutter (in Stücken) |
| 50 g | Staubzucker (gesiebt) |
| 1 | Dotter |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| | geriebene Schale 1/2 Zitrone (unbehandelt) |

Zum Befüllen:

Marmelade (z.B. Himbeer-Ribisel oder Marille)

Staubzucker

Linzer Kekse

Michaela von flowersinthesalad.com

Anleitung

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Mit dem Knethacken rasch zu einem Teig kneten (nur solange wie notwendig).
2. Den Teig zu einer Kugel rollen, mit Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
4. Die Hälfte des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Keksausstecher ausstechen
5. Die Kekse mit etwas Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 11-12 Minuten lang backen oder bis die Ränder leicht hellbraun sind.
6. Das Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und die Kekse auskühlen lassen.
7. Den restlichen Teig genauso verarbeiten. Die Hälfte der Kekse mit einem Loch in der Mitte ausstechen, um die klassischen Linzer Kekse zu erhalten.
8. Die komplett ausgekühlten Kekse mit Marmelade bestreichen und mit einem Keks mit Loch belegen. Die gefüllten Kekse mit etwas Staubzucker bestreuen und in einem Behälter mit Deckel aufbewahren.



Ein Rezept von

SalzburgMilch



flowersinthesalad.com