



LINZERPLÄTZCHEN

// SPITZBUBEN

Zutaten:

- 200g Butter
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 120 g Zucker
- 3 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Marmelade eurer Wahl

So geht's:

- 1** Die Zutaten, mit Ausnahme der Marmelade, in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken verrühren. Danach mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig 30 min kühlen.
- 2** Den Teig nochmal kurz mit den Händen durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Nun die Plätzchen ausstechen, immer ein geschlossenes und eins mit Loch. Diese vorsichtig mit einem Messer von der Arbeitsfläche lösen und auf ein Backpapier setzen.
- 3** Die Plätzchen bei vorgeheiztem Backofen 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten backen, sie sollten nicht braun werden. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
- 4** Nun auf die Plätzchen ohne Loch einen TL Marmelade geben und leicht verstreichen. Das Plätzchen mit Loch drauf setzen und festdrücken.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 8 Minuten Backzeit

