

Linzer

160 g Butter oder Margarine

130 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)

300 g Mehl

zum Bestreichen:

ca. 300 g Konfitüre (erwärmt) z. B. rote Johannisbeere, Hagebutte, Kirsche



Zutaten wie unter A beschrieben auf der Arbeitsfläche von außen nach innen verkneten.

Ca. 2 Stunden kalt stellen, danach kurz durchkneten und ca. 3 mm dünn ausrollen.

Runde Plätzchen und Ringe ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Ringe mit Puderzucker bestäuben. Die ganzen Plätzchen mit der erwärmten Konfitüre bestreichen und die Ringe darauf setzen. Trocknen lassen.