

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Linzer Kekse

Für den Teig:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker (fein oder Staubzucker)
100 g geriebene Nüsse (Mandeln oder
Haselnüsse mit oder ohne Schale)
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker

Das brauchst Du noch fürs Finish:

Marmelade – je saurer desto besser schmeckt
das Ergebnis
(unsere geheime Zutat: Kriachal – Marmelade
aus dem eigenen Garten)
Staubzucker



Zubereitung

Alle Zutaten möglichst schnell vermischen, die Butter sollte nicht zu weich werden. Den Teig zu einer Rolle formen – mit dem Durchmesser bestimmst du die Größe der Kekse.

Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Folie entfernen und ca. 4mm dicke Scheiben von der Rolle schneiden. In jede zweite Scheibe machst Du mit dem Apfelsausstecher ein Loch. Scheiben auf die Backbleche legen – immer abwechselnd mit/ohne Loch. Ab in den Ofen damit (pass auf, die Kekse sollen nicht zu dunkel werden... 8-12 Minuten ungefähr...). Auf die fertig gebackenen, noch ofenwarmen Scheiben ohne Loch gibst Du nun einen halben Teelöffel Marmelade und legst eine Scheibe mit Loch darauf – vorsichtig andrücken, bis auf der Seite Marmelade zu sehen ist auskühlen lassen – jetzt ist die Marmelade wieder fest und hält die Teile zusammen. Erst kurz vorm Verzehr mit Staubzucker bestreuen

