



Linzer Plätzchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
20 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

Marmelade nach Geschmack



Zubereitung

Die Zutaten in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem festeren Teig verkneten lassen. Den Teig im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde rasten (ruhen) lassen.

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen (ca. 0,5 cm dick) und je nach Lust und Laune mit verschiedenen großen Formen ausstechen. Jedes zweite Teilchen mit einer kleineren Form ausstechen, so bekommen wir richtig schöne Kekse.

Im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Nach Lust und Laune dekorieren.

