



Linzer mit Tonkabohnen

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Portion/ Größe
60 Stück

 Zubereitungszeit
60 Minuten

 Backzeit
10 Minuten

 Temperatur
175° O/U

 Kühlzeit
30 Minuten

Zutaten

Teig

300 gr Mehl
100 gr Puderzucker
200 gr Butter
1 -2 Tl. Tonkabohnenpaste
eine Prise Salz

Außerdem

Puderzucker
Orangen- und Himbeermarmelade



*auf der Webseite
anschauen*



Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in den Rührkessel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen.

Den Teig rausholen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten. In Frischhaltefolie eingepackt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 175° vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ca. 120 Plätzchen (5 cm Ø) ausstechen. In die Hälfte mit einem kleineren Ausstecher ein Loch oder Herz stechen. Ca. 10- 15 Minuten backen.

Die Marmeladen glatt rühren, Himbeermarmelade eventuell durch ein Sieb streichen. Beide in Spritzbeutel füllen und die Kekse damit füllen.

Mit Puderzucker, Orangenschale und gefriergetrockneten Himbeeren dekorieren.

Schöne Adventszeit & frohe Weihnachten!



Folge uns



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf
www.kaiserlichgekoht.com