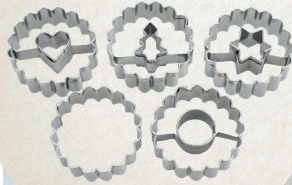


Linzer-Ausstechformen-Set



Art.-Nr. 954090



STÄDTER®

Gefüllte Linzer (ergibt ca. 20 Spitzbuben)

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN ZZGL. TEIGRUHEZEIT | BACKZEIT: CA. 10-12 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 150 g Puderzucker, 200 g Butter, 350 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 2 Eigelb, 2 Pck. Vanillezucker, 1 gute Prise Salz | **Zutaten für die Füllung und Dekoration:** Marmelade z.B. rotes Johannisbeergelee, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung des Teiges:

Puderzucker, weiche Butter, Salz, Vanillezucker, Mandeln und Eigelb miteinander glattarbeiten. Das Mehl kurz unterkneten, den Teig luftdicht verpacken und kühlen (mindestens 2 Stunden).

Den Teig durchkneten und auf einer Silikonunterlage mit Teighölzchen 3mm dick ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechern Plätzchen ausstechen (ca. 20 Oberteile und 20 Unterteile), diese auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech legen und backen. Backtemperatur 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) · Backzeit: ca. 10-12 Minuten (goldgelb).

Füllung und Dekoration:

Die Gebäckstücke abkühlen lassen. Die Oberteile mit mit Puderzucker bestäuben, die Unterteile mit einem Klecks Marmelade versehen und zusammensetzen.

