

Kekse nach Linzer Art - Rezept

Zutaten:

- 600 g Dinkelmehl
- 400 g Butter (Zimmerwarm)
- 2 Stk. Eidotter
- 200 g Staubzucker
- 2 Pk Vanillezucker
- 1 Prise Schale einer Zitrone
- 1 Pk Dr. Oetker Kuchenglasur Vollmilch
- 1 Pk Dr Oetker Kuchenglasur Weiße Schokolade
- Marmelade (optional auch ohne)
- Bunte Streusel

Zubereitung:

Mehl, geschnittene Butter, Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale zufügen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Die Kuchenglasur lt. Packungsangabe aufwärmen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C, Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und beliebig ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 min backen. Jetzt die Kekse mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Wer keine Marmelade mag, kann diesen Schritt auch überspringen. Nun werden die fertigen Kekse beliebig in die etwas abgekühlte Schokoglasur getaucht, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zum Trocknen gelegt. Zum Schluss werden die Kekse noch mit den bunten Streuseln verziert.

Servieren: