

Schlawiner

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Fingerfood](#)[Kekse](#)[Kinder](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Vanillin-Zucker, Kardamom, Salz, Aroma und Eiklar dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) vermischen. Die Butter dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Linzer Ausstecher (5 cm Ø) Keksbody und -oberteile ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die Mitte des vorgeheizten Rohres 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Heißluft schieben und ca. 10 Minuten backen. Die abgekühlten Keksoberenteile mit Staubzucker leicht bestreuen. Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen.



ZUTATEN

Zutaten:

Linzer Teig:

250 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker

Backpulver

100 g gesiebter
Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin

Zucker

1 Messerspitze Kardamom

1 Prise Salz

5 Tropfen Dr. Oetker
Aroma

Zitrone

1 versprudeltes Eiklar

125 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker

Füllung:

150 g heiße, passierte
Ribiselmarmelade