

## Linzer Kekse

[Kuchen & Gebäck](#)[Kekse](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl mit Backpulver, Butterstückchen, Zucker, Vanillezucker und den aufgeschlagenen Eiern zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einer beliebigen Form Kekse ausschneiden und auf das Backblech setzen. Bei der Hälfte der Kekse in der Mitte ein Loch ausschneiden. Im Ofen 6 bis 8 Minuten goldgelb backen. Böden mit Marmelade bestreichen, die Deckel mit Staubzucker bestreuen und darauf setzen.



### ZUTATEN

500 g Weizenmehl

1/2 Pkg. Haas Backpulver

250 g Butter

70 g Zucker

1 Pkg. Bourbon  
Vanillezucker

2 Eier (M)

Marmelade

Staubzucker zum  
Bestreuen