



Dressierte Linzer

Kekse in Form von Stangerl, Bögen oder sonstige Figuren.

Zutaten

Menge	Zutat
220 g	Butter
80 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
1	Ei
300 g	Mehl glatt
1 Pkg	Zitronenschale
1 EL	Kakaopulver
2 EL	Milch
100 g	Marillenmarmelade
150 g	Kuvertüre
1 Prise	Salz

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (15 Minuten)

<input type="checkbox"/>	1.	220 g Butter (zimmerwarm) in eine große Schüssel geben und dazu 80 g Staubzucker 1 Pkg Vanillezucker 1 Prise Salz und 1 Pkg Zitronenschale mit dem Mixer schön schaumig schlagen. Nun noch 1 Ei und 300 g Mehl glatt untermischen.
--------------------------	----	--

Dressieren (10 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	Die Hälfte des Teiges nun in einen Spritzsack geben und mit einer Stern-Tülle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. 1 EL Kakaopulver mit 2 EL Milch in einer kleinen Schüssel anrühren und danach in die zweite Hälfte des Teiges untermischen. Und den dunklen Teig nun ebenfalls auf das Backblech dressieren.
Backen (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	Die Kekse nun im Backrohr bei 150°C rund 10 bis 15 Minuten backen.
Kekse (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	4.	Die hellen Kekse nun mit 100 g Marillenmarmelade bestreichen und die dunklen Kekse draufgeben. 150 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kekse darin eintauchen und auf ein Abtropf-Gitter legen und kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist.

Tipp

Anstelle von Marillenmarmelade kann man auch beispielsweise Ribiselmarmelade nehmen.
Anstelle von Kuvertüre kann man auch Kochschokolade nehmen.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
50 Minuten
- **Preiskategorie**