

Herzlinzer



Zutaten

Für den Mürbteig:

- 250 g Dinkelmehl
 - 120 g Butter
 - 100 g Staubzucker
 - 1 Eier
 - 1 Dotter
-
- Himbeer-Marmelade

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° C vorheizen und Backbleche vorbereiten.
2. Einen abgebröselten Mürbteig herstellen. (Mehl und Butter abbröseln, Staubzucker untermengen, Eier dazu).
3. Eine halbe Stunde kalt rasten lassen.
4. Den Teig partienweise ausrollen, Kreise ausstechen und auf das Blech legen. Bei der Hälfte der Kreise die Mitte mit einer Herzform ausstechen.
5. Backen, bis sie goldbraun sind und auskühlen lassen.
6. Auf die geschlossenen, runden Mürbteig-Kekse dünn Marmelade streichen. Die Deckel mit Staubzucker bestreuen und auf die untere, mit Marmelade bestrichene Seite, setzen.
7. Schön einpacken und verschenken!

Viel Freude beim Nachbacken!

