



Benötigte Zutaten

Teig:

180 g **Premium Teebutter kalt**

250 g Mehl

120 g Staubzucker

3 EL **Premium Alpenmilch frische**

100 g geriebene Mandeln

Fülle:

200 g **Premium Frischkäse**

100 g Staubzucker

Ribiselmarmelade oder
Preiselbeermarmelade

Linzerkekse neu modern

Anleitung

1. Für den Teig die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.
2. Den Mürbteig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für rund eine Stunde kühlstellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann fünf Zentimeter große Kreise ausstechen.
4. Bei der Hälfte der Kreise mittig ein kleines Loch ausstechen.
5. Alle Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund zehn Minuten backen.
6. Die Kekse vollständig auskühlen lassen.
7. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Staubzucker glattrühren.
8. Mit der Creme auf die Kekse ohne Loch am äußeren Rand einen Kreis ziehen und in die Mitte Ribiselmarmelade dressieren.
9. Dann die Kekse mit Loch als Deckel aufsetzen. Mit Staubzucker bestreut servieren



Ein Rezept von
cookingcatrin.at