

LINZERHERZEN



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 3 Stunden (inkl. Backzeit)
- Menge: 12 Portionen
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

- 300g feines Dinkelmehl
- 60g geriebene Mandeln
- 60g Buchweizenmehl
- 100g Birkenzucker
- 1 Ei
- 5 Datteln (oder 2 EL Dattelmus)
- 190g weiche Butter
- 2 TL Vanillezucker
- Prise Salz
- Zitrone
- Erdbeermarmelade *
- Staubzucker

* natürlich kann auch jede andere Marmelade verwendet werden



ZUBEREITUNG

Dinkelmehl mit Buchweizenmehl und den geriebenen Mandeln in eine Schüssel geben und gut vermischen. Eine Prise Salz, Birkenzucker und Vanillezucker unterrühren. Die Datteln mit einem kleinen Teil der (weichen) Butter mit dem Stabmixer pürieren. Nun diese Masse mit der restlichen (weichen) Butter, dem Ei und etwas Zitronensaft unter die Mehlmischung heben. Alles gut durchkneten und die Teigkugel in Frischhaltefolie verpackt für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Keksteig immer in kleinen Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Ausrollen einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen. Nun die typische Linzer-Form ausstechen, ein Herz in der Deckelmitte ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Tipp: damit die Kekse wirklich ihre Form behalten das Blech noch für 5-10 Minuten in den Kühlschrank geben - je „kälter“ der Teig in den Ofen kommt desto besser!

Die Kekse für ca. 10 Minuten bei 170°C auf mittlerer Schiene (Ober- und Unterhitze) backen. Die Deckel am besten sofort auf ein Kuchengitter legen und noch heiß mit Staubzucker bestreuen. Die Böden je mit einem halben Teelöffel Marmelade bestreichen und die Kekse zusammensetzen.

