

Schlawiner

ca. 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Linzer Teig:

250 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Messerspitze Kardamom
1 Prise Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 versprudeltes Eiklar
125 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Füllung:

150 g heiße, passierte
Ribiselmarmelade

1 Linzer Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Vanillin Zucker, Kardamom, Salz, Aroma und Eiklar dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) vermischen. Die Butter dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Linzer Ausstecher (5 cm Ø) Keksböden und -oberteile ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Bestreuen und Zusammensetzen:

Die abgekühlten Keksoberteile mit Staubzucker leicht bestreuen. Die abgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen.