

# Schlawiner

etwa 45 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 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 versprudetes Eiklar  
125 g weiche Butter

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Füllung:

150 g heiße, passierte  
Ribiselmarmelade

## 1 Linzer Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Vanillin-Zucker, Kardamom, Salz, Aroma und Eiklar dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) 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 und mit einem Linzer Ausstecher (5 cm Ø) Keksboden und -oberteile ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

- 3 Die abgekühlten Keksoberteile mit Staubzucker leicht bestreuen. Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen.