

Linzer Häschen



Zutaten:

400g Dunst
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
125g Zucker
1 Messerspitze gemahlene Nelken
2 gestrichener Teelöffel Zimt
2 Eier (1 Eigelb zum Bestreichen übriglassen)
250g Butter
250g Nüsse oder Mandeln

Füllung:

Himbeermarmelade

Zubereitung:

Mürbteig herstellen, auswellen, auf das Blech legen, mit Himbeermarmelade bestreichen, aus dem Restteig Häschen ausstechen und auf die Teigplatte legen, mit Eigelb bestreichen und backen. Nach dem Backen in Schnitten schneiden.

Backzeit: 15 – 20 Minuten bei 180°C.