

# Linzer

## Zutaten:

170g Mehl  
100g Zucker  
100g Mandeln  
1 Prise Nelken  
1 TL Zimt  
170g Buttermandel  
1 Eigelb  
Marmelade  
Schokolade  
Verzierung nach Wunsch

## Vorbereitung / Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und paar weise ausstechen.

Im Backofen bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen lassen bis sie leicht gebräunt sind.

Nach dem Abkühlen können die Plätzchen mit Marmelade zusammengeklebt, mit Schokolade glasiert und nach eigenen Wünschen dekoriert werden.

