

Weihnachtsgebäck Rezepte

Linzer Art Gebäck

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Weihnachten

	Teig	
150 g Haselnüsse; gerieben	2 Essl.	Carob
150 g Weizenmehl		Zimt
150 g Margarine		Nelken
100 g Honig		
	Füllung	
30 g Margarine	20 g	Honig
30 g Haselnüsse; fein gerieben		

Für den Teig: alle Zutaten zu einem Teig verkneten (Zimt und Nelken nach Geschmack dosieren) und kühl stellen.

Auswellen und kleine Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Beim Backen aufpassen:

bei dunklem Gebäck ist der Unterschied zwischen 'gut gebacken' und 'verbrannt' nur gering!

Für die Füllung: alle Zutaten miteinander verrühren. Jeweils einen Keks mit der Masse bestreichen, einen zweiten darauflegen.

Variante: Carob nicht im Teig tun, sondern in die Füllung.