

## Moni's Linzerli



- 280 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 200 g fein gemahlene Baumnüsse
- 60 g Schokoladenpulver
- 5 g Backpulver
- 1 Ei
- 1 Eiweiss
- 1 Prise Zimt
- ca. 400 g Himbeerkonfitüre
- 1 Eigelb

### Zubereitung:



Mehl, Schokoladenpulver, Backpulver und Zimt mischen, ...



...dann durchsieben.



Ei, Eiweiss und Zucker schaumig rühren.



Die sehr weiche oder flüssige Butter begeben und weiter rühren.



Die fein gemahlene Baumnüsse dazugeben.



Das gesiebte Mehlgemisch beigeben.



Alles gut durchrühren bis eine kompakte Teigmasse entsteht.



In eine Cellophanfolie verpacken und für mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank legen. Den Teig möglichst flach einpacken, das erleichtert das spätere Auswallen.



Den Teig nun 4 mm dick auswallen. Dabei wenig Mehl verwenden.



Den Teig rund ausstechen und in "petit fours" Backformen auslegen.



Da im Teig Backpulver enthalten ist, geht das Gebäck auf, deshalb muss die Backform etwas grösser sein als die Teigauslage.



Nun das Linzerli mit Himbeerkonfitüre füllen und zwar nicht randvoll, da sonst die Konfitüre beim Backen überläuft.



Mit einem kleineren Ausstecher ein Stück Teig ausstechen und in die Mitte des Linzerli legen.



Mit dem noch übrig gebliebenen Eigelb die sichtbaren Teigflächen sorgfältig bestreichen. Nur wenig aufstreichen, so dass kein Eigelb zwischen Teig und Backform kommen kann. Die Linzerli im untersten Fach im Ofen bei 180°C, ca. 14 Minuten backen. Erst aus der Form nehmen wenn das Gebäck komplett ausgekühlt ist.