

## *Dressierte Linzer:*



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

### Zutaten:

220 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mehl  
evtl. etwas Milch



### Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren (nicht zu lange), Ei, Vanillezucker einmischen und das Mehl unterheben.

Die Masse mit einer größeren Sterntülle füllen, in Kipferlform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und 10-12 Minuten bei circa 170°C backen.

Nach dem Auskühlen mit Marmelade bestreichen, zusammensetzen und die Enden in zerlassene Schokolade tauchen.



*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Ingrid Jansky*

