



Rezeptinformation

Linzeraugen

Mantler Glutenfreies Lactosefreies Mehl (5246)



Rezeptur

Zutaten:

1000 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
400 g	Butter
300 g	Zucker
200 g	Eier



Zubereitung:

Alle Zutaten gemeinsam vermengen und zu einem homogenen Teig kneten.
Den Teig für eine ½ Stunde kühl stellen, danach Teig ausrollen und Kekse ausstechen.

Backzeit: ca. 15 Minuten im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: ca. 180 °C

Kekse mit Marmelade zusammenkleben und mit Staubzucker anzuckern.