



LINZER SMILEYS

ZUTATEN: für ca. 25 Stück

150 g Niederegger Weißbrot
125 g Butter
50 g Puderzucker
190 g Weizenmehl, Type 405 + 30 g zum Bestreuen
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 Eigelb, Gr. M
1 Prise Salz
120 g Himbeerkonfitüre
100 g Puderzucker zum Bestreuen

ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze, (Umluft: 160°C) vorheizen. Marzipanbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel geben. Butter, 50 g Puderzucker, Mehl, Gewürze, Eigelb und Salz dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf ca. 2 mm dick ausrollen. Ca. 25 gewellte Teigkreise mit Smileymotiv (Ø 4 cm) ausstechen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech legen. Den übrigen Teig zusammenkneten und erneut ausrollen. 25 gewellte Kreise (Ø 4 cm) ausstechen und auf ein Blech legen.
3. Die Bleche nacheinander bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Bleche herausnehmen und abkühlen lassen. Die Smiley-Teigkreise mit 40 g Puderzucker bestreuen.
4. Die Himbeerkonfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sie flüssig ist. Je einen Klecks Konfitüre auf die geschlossenen Teigkreise geben. Die Smileykreise auf die Marmeladenkekse setzen. Die Gebäckstücke nebeneinandergelegt aufbewahren. Sie sollten möglichst frisch, spätestens nach fünf Tagen serviert werden.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

