



Gefüllte Linzer Kekse

1 TL gekörnte Rinder- oder Hühnerbrühe (ohne Zwiebel und Salz;
aus dem Reformhaus oder Bioladen)

170 g Weizenmehl (Type 405)

50 g zarte Haferflocken

10 g Hefeflocken

1 Ei (Größe M)

1 EL Sonnenblumenöl

12 TL Erdnusscreme, feine Leberwurst oder Frischkäse für die Füllung

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche | Linzer-Ausstecher

Für 1 Backblech

20 Min. Zubereitung ; 15-20 Min. Backen

1 Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Brühe in 100 ml kochendem Wasser auflösen. Abkühlen lassen.

2 Mehl, Hafer- und Hefeflocken vermengen. Ei und Sonnenblumenöl dazugeben und alles 1 Minute mit dem Handrührgerät kneten. Die Brühe löffelweise zufügen und 4 Minuteniterrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis er nicht mehr klebt. Etwa 4 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus der einen Teighälfte mit der Linzerform ohne Einsatz runde Plätzchen ausstechen. Den restlichen Teig mit Einsatz ausstechen.

4 Die Kekse im Ofen (Mitte) 15-20 Minuten golden backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren zusammensetzen. Dazu 1 TL Füllung auf den runden Keks verstreichen. Das zweite Plätzchen auflegen.