



## Linzer-Preiselbeerkekchen

200 g Butter  
170 g Zucker  
200 g gemahlene  
Mandeln  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Nelken  
1 Glas (400 g)  
Preiselbeeren

Aus Butter, Zucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und den Gewürzen einen Knetteig herstellen und für 1 Std. kaltstellen.

$\frac{3}{4}$  des Teiges in eine gefettete Springform auf den Boden drücken, so dass ein kleiner Rand entsteht. Die Preiselbeeren darauf verstreichen. Aus dem restlichen Teig kleine Rollen formen und als Rauten/Gitter über die Preiselbeeren legen.

Die Backzeit beträgt im Heißlufttherd ca. 35 - 40 Min. bei 160 °C.

Lecker dazu: Schlagsahne oder Vanilleeis!

**Tipp:** Die gemahlene Mandeln können auch durch gemahlene Haselnüsse ausgetauscht werden.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

