

Linger Laibchen

Für ca. 50 Stück

250 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g Zucker

125 g gemahlene Haselnüsse

180 g kalte Margarine

etwa 60 g Zucker

1-2 TL gemahlener Zimt zum Wälzen

- 1. Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse und Margarineflöckchen zunächst mit den Kneithaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.*
- 2. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.*
- 3. Teig mit den Händen zu kleinen, etwa 4-5 cm langen und etwa 1,5 cm dicken Brotlaiben formen und mit einem Messer mehrmals einkerben.*
- 4. Laibchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.*

5. Zucker und Zimt mischen. Die heißen Laibchen sofort nach dem Backen in der Mischung wälzen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Diese Plätzchen schmecken einfach sensationell!