

Weihnachts-Linzer-Biskuits mit Biscoff®

7 Schritte
10 Portionen

Ein festliches Biskuit, das den typischen Biscoff® Geschmack besonders gut zur Geltung bringt.

Ingredients

120 g ungesalzene Butter
60 g Puderzucker
1 Eigelb
1/4 TL Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
Saft von 1/4 Zitrone
50 g Mandelmehl
150 g Weizenmehl, plus etwas mehr zum Auswallen

Topping

Puderzucker
Biscoff® Brotaufstrich

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in eine Schüssel geben. Idealerweise einen Mixer verwenden, alternativ von Hand arbeiten. Die Butter cremig schlagen und dabei den Puderzucker nach und nach hinzufügen. Anschliessend Eigelb, Salz, Vanilleextrakt und Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren.

2. Bei Verwendung eines Mixers den Schwingbesen durch den Knethaken ersetzen und die Geschwindigkeit reduzieren. Mandelmehl und das gesiebte Weizenmehl hinzufügen und verrühren, bis ein Teig entsteht.

3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0.5 cm dick auswallen. Mit einer Ausstechform Biskuits ausstechen. Bei der Hälfte der Biskuits mit einer kleineren Ausstechform die Mitte ausstechen. Die Biskuits auf das vorbereitete Backblech legen.

6. Für etwa 8 Minuten backen, bis die Biskuits trocken aussehen. Anschliessend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

7. Die Biskuits mit ausgestochener Mitte mit Puderzucker bestäuben. Die übrigen Biskuits mit Biscoff® Brotaufstrich bestreichen. Je ein ausgestochenes Biskuit daraufsetzen und leicht andrücken.