



mmhfff mit Honig!

Linzer Rauten

Die Linzer Rauten sind nicht nur ein gutes, sondern auch ein schönes Gebäck für den adventlichen und weihnachtlichen Plätzchenteller- das rote Auge bringt Farbe unter das Gebäck!

Zutaten: 250 g Weizenvollkornmehl,
100 g Haselnüsse, 2 TL Lebkuchengewürz,
100 g Honig, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Füllen 150 g Himbeermarmelade oder andere rote Marmelade oder anderes rotes Gelee.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben, Nüsse und Gewürz darunter mischen. Honig und Ei hineinrühren, Butter in Flöckchen über der Mischung verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Teig etwa 2 mm dick mit einer Rautenform ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Form (oder Fingerhut) in der Mitte ein Loch herausstechen. Die Plätzchen auf Backpapier bei mittlerer Temperatur (Elektro 175 C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben.

Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhfff mit Honig!

Linzer Rauten

Die Linzer Rauten sind nicht nur ein gutes, sondern auch ein schönes Gebäck für den adventlichen und weihnachtlichen Plätzchenteller- das rote Auge bringt Farbe unter das Gebäck!

Zutaten: 250 g Weizenvollkornmehl,
100 g Haselnüsse, 2 TL Lebkuchengewürz,
100 g Honig, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Füllen 150 g Himbeermarmelade oder andere rote Marmelade oder anderes rotes Gelee.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben, Nüsse und Gewürz darunter mischen. Honig und Ei hineinrühren, Butter in Flöckchen über der Mischung verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Teig etwa 2 mm dick mit einer Rautenform ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Form (oder Fingerhut) in der Mitte ein Loch herausstechen. Die Plätzchen auf Backpapier bei mittlerer Temperatur (Elektro 175 C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben.

Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhfff mit Honig!

Linzer Rauten

Die Linzer Rauten sind nicht nur ein gutes, sondern auch ein schönes Gebäck für den adventlichen und weihnachtlichen Plätzchenteller- das rote Auge bringt Farbe unter das Gebäck!

Zutaten: 250 g Weizenvollkornmehl,
100 g Haselnüsse, 2 TL Lebkuchengewürz,
100 g Honig, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Füllen 150 g Himbeermarmelade oder andere rote Marmelade oder anderes rotes Gelee.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel sieben, Nüsse und Gewürz darunter mischen. Honig und Ei hineinrühren, Butter in Flöckchen über der Mischung verteilen und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Teig etwa 2 mm dick mit einer Rautenform ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen runden Form (oder Fingerhut) in der Mitte ein Loch herausstechen. Die Plätzchen auf Backpapier bei mittlerer Temperatur (Elektro 175 C, Gas Stufe 2 $\frac{1}{2}$) etwa 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben.

Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen.

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**