

---

## Linzerquetzli

150g Butter  
100g Rohrohrzucker  
2 Prisen Salz  
1 Ei  
¼ Tl Zimt gemahlen  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
1 El. Kakaopulver  
150g gemahlene Haselnüsse  
150g Mehl  
200g Himbeerkonfiture

### Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren. Den Zucker, Salz und das Ei darunter rühren, weiterrühren bis die Masse schön hell ist. Zimt, Nelkenpulver, Kakaopulver, Haselnüsse, und Mehl begeben und weiter rühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech 1cm dick ausstreichen.

Backen; ca, 20 min. bei 180°C Das Blech herausnehmen und auskühlen lassen. Den Linzerteig in der Mitte halbieren. Eine Seite mit Himbeerkonfiture bestreichen und die andere Hälfte drauflegen.