

## Linzer Mini-Törtchen

### Zutaten:

75 g weiche Butter  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Zitronenschale  
1 Prise Zimt  
75 g gemahlene Nüsse  
110 g Mehl  
Konfitüre nach Wahl

1. Butter, Zucker und Salz zusammen verrühren. Etwas Zitronenschale und Zimt dazugeben und weiter rühren. Nüsse und Mehl zufügen und zu einem Teig verkneten. 30 Min. kühl stellen.
2. Eine Mini-Muffinform gut einfetten, etwas Teig in die Mulde geben und zu einem Schälchen formen. 1 TL Konfitüre auf den Teigboden geben, etwas Teig als Deckel drauflegen und andrücken.
3. Die Linzertörtchen bei 180 ° ca. 25 Min. backen.