Linzer Törtchen

Zutaten:
375 g Mehl
250 g Zucker
250 g Mandeln
250 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier

Außerdem:
1 Eiweiß
Hagelzucker
rote Marmelade

Zubereitung:
Für den Teig alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Anschließend den Teig etwa 4 mm dick ausrollen. Von der Hälfte runde Plätzchen, vom restlichen Teig Ringe ausstechen. Die Ringe mit Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C etwa 8-12 Minuten goldgelb backen.
Anschließend die Plätzchen mit Marmelade bestreichen und die Ringe darauf setzen.