

Linzer Plätzchen



XXX Lecker

Zutaten (für ca. 40 Stück)

Für die Plätzchen

- 250 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- ¼ TL Nelkenpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zitronenabrieb
- 1 Ei
- 200 g kalte Butter

Außerdem

- 250 g rote Himbeerkonfitüre oder -gelee
- 1 Eigelb
- 1-2 EL Milch

Nährwerte

Pro 100 Gramm

426 kcal
7 g Eiweiß
25 g Fett
44 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 50 Minuten 1 Stunde Kühlzeit und 10-12 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nelkenpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Zitronenschale, Ei und Butter in Stücken zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Diesen mit einem gewellten Teigrädchen nach Belieben in Rechtecke und Quadrate schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Teigreste erneut ausrollen und zu kleineren, schmaleren Streifen als die Plätzchen zuschneiden.
4. Die Konfitüre glatt rühren oder ggf. leicht erwärmen. Eigelb mit Milch verquirlen.
5. Etwas Konfitüre auf den Plätzchen verteilen und mit je 2 Teigstreifen verzieren. Mit der Eigelb-Mischung einstreichen und im heißen Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.



REISER RÄT

Wer mag, kann auch Plätzchenausstecher verwenden. Statt Himbeerkonfitüre schmecken auch Johannis- oder Brombeerkonfitüre sehr lecker. Die Plätzchen können nach dem Backen optional mit etwas Puderzucker bestäubt werden.

