



Linzer Plätzchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	1 TL
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Salz	
Zimt	0.25 TL
Himbeerkonfitüre	100 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Salz und Zimt mischen und verkneten. Teig etwa 1 Std. kalt stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 5 cm große Taler ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen die Mitte mit einem kleinen Sternausstecher ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nacheinander im Backofen ca. 10–12 Min. knusprig backen.
3. Lauwarme ganze Plätzchen mit Marmelade bestreichen. Jeweils ein Sternplätzchen daraufsetzen und abkühlen lassen. Linzer Plätzchen mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal		
Kohlenhydrate	21 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	19 g