Linzer Plätzchen

Zeit gesamt
2h 25min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Puderzucker	110 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Vanille Zucker	1 TL
Salz	
Butter	100 g
Eier	1 St.
Himbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl, 100 g Puderzucker, gemahlene Haselnüsse, Vanillinzucker und Salz verrühren. Kalte gewürfelte Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Arbeitsplatte bemehlen und Teig mithilfe eines Nudelholzes ausrollen. Mit einem Ausstecher Plätzchen nach Belieben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Übrigen Teig mit einem Teigrädchen in dünne Streifen schneiden.

3. Plätzchen jeweils mit etwas Marmelade bestreichen und mit Teigstreifen verzieren. Im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.

4. Linzer Plätzchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und in einer Box luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	696 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g