



Rezepte > Dessert

Linzer Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Puderzucker	110 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Vanille Zucker	2 TL
Salz	
Butter	100 g
Eier	1 St.
Erdbeerkonfitüre	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Pinsel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl, 100 g Puderzucker, gemahlene Haselnüsse, Vanillinzucker und 1 Prise Salz 10 Sek./Stufe 2 verrühren. Kalte gewürfelte Butter und Ei zugeben und 3 Min./Knetstufe zu einem festen Teig verkneten. Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Arbeitsplatte bemehlen und Teig ausrollen. Mit einem Ausstecher Plätzchen nach Belieben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
3. Übrigen Teig mit einem Teigrädchen in dünne Streifen schneiden. Plätzchen jeweils mit etwas Konfitüre bestreichen und mit Teigstreifen bekleben. 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	283 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g