



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 |
| Vanillinzucker | 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 |