

Linzer Plätzchen – die Plätzchenzeit beginnt



Zubereitung: 5 min (ohne Ausstechzeit)
Kühlzeit: 1 Stunde
Backzeit: 3 x 10 min
Zeit insgesamt: mind. 1 Std. 35 min (ohne Ausstechzeit)

Zutaten für etwa 3 Bleche (ca. 35 Kekse):

150 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
150 g Butter
1 Ei (Kl. M)
60 g Puderzucker
1 Prise Muskatnuss
1 TL Zimt
¼ TL Nelkenpulver
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver (10 g)
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
5 Tropfen Rumaroma

etwa 200 g Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Werkzeuge:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken
Ausstechformen
Wellholz

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten (außer Gelee und Puderzucker für die Deko) mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. So nun eine Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig etwas durchkneten und mit einem Wellholz 0,5 cm dick auswellen. Die Ausstechform in Mehl „tunken“, überschüssiges Mehl abklopfen und nun so lange Plätzchen ausstechen bis kein Teig mehr vorhanden ist. Zwischendurch immer wieder die Teigreste zusammenkneten, erneut auswellen und wieder ausstechen. Dabei sollten gleich viele Plätzchen mit Loch in der Mitte (Deckel) entstehen wie Plätzchen ohne Loch (Boden). Die Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander auf der mittleren Ebene des Backofens etwa 10 min backen. Die gebackenen Plätzchen auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Nun das Johannisbeergelee gut durchrühren. Jeweils einen Teelöffel Gelee großzügig auf den „Boden“ geben, den „Deckel“ daraufsetzen und ganz zum Schluss können alle Plätzchen mit Puderzucker bestäubt werden. Die Linzer Plätzchen nun in einer Keksdose aufbewahren. Bereits am zweiten Tag werden die Plätzchen durch das Gelee weicher.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥