



Linzer Plätzchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Knuspriges Teegebäck, hier einfach und schnell beschrieben, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- 150 g ganze, enthäutete Haselnusskerne
- 140 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 150 g Weizenmehl, gesiebt
- ½ TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- 150 g Johannisbeer - Gelee
- 1 - 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst die Haselnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun anrösten, reichlich wenden, nach dem Abkühlen fein mahlen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem gemahlene Zimt mit dem Küchenquirl schaumig

rühren. Das Backpulver, das Mehl und die Haselnüsse unterkneten; 2 Stunden in Klarsichtfolie kalt legen.

Schritt5

In der Zwischenzeit das Johannisbeer-Gelee für die Füllung erhitzen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt6

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 - 4 mm dick ausrollen und

Schritt7

5 cm große Plätzchen ausstechen - Ergibt etwas 25 Stück.

Schritt8

Die Hälfte mit einem kleinen Sternausstecher die Mitte ausstechen und auf das Backblech mit Backpapier legen.

Schritt9

Bei 180° C ca. 10 - 12 min. in den vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun und knusprig backen.

Schritt10

Auskühlen lassen und die untere Hälfte mit Johannisbeergelee bestreichen, ausgestochene, gelochte Hälften drauf setzen.

Schritt11

Noch etwas Gelee einfüllen, danach mit Puderzucker bestäuben.

Schritt12

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linzer-plaetzchen/>