

Linzer - Herzen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 35 Stück

300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Butter
3		Eigelbe
2	Essl.	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Himbeergelee

Anleitung:

Mehl, 120 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Fett und 2 Eigelbe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen. Große Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleine Herzen ausstechen. Herzoberteile mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, zehn Minuten backen. Die Kerzunterteile noch warm mit Gelee bestreichen. Die ausgestochenen Herzen mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.