

Linzer Sternschnuppen Himbeerlebkuchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
140	Gramm	Mandeln (gemahlen)
2		Eigelb
1	Teel.	Zitronenschale
1	Teel.	Zitronensaft
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelkenpulver
1	Prise	Salz
400	Gramm	Johannisbeerkonfitüre
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1. Schritt Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eigelbe, Zitronenschale, -saft, Zimt, Nelkenpulver und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Schritt Den Ofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) vorheizen. Den Teig portionsweise durchkneten und ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Sternschnuppen ausstechen. Die Plätzchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und im Ofen jeweils ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Schritt Die Konfitüre glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen. Je ein 2. Plätzchen passgenau darauf setzen. Die Sternschnuppen mit Puderzucker bestäuben und luftdicht verschlossen lagern.