

Linzer - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Backen

Zutaten für: 50 Portionen

4		Hartgekochte Eier
120	Gramm	Gehäutete, gehackte Mandeln
300	Gramm	Mehl
125	Gramm	Himbeer-/Johannisbeergelee
2		Eigelbe
1	Prise	Salz
1	Stück	Vanilleschote
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Staubzucker
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die gekochten Eigelbe durch ein Sieb streichen und mit 70 g Puderzucker und der Butter schaumig rühren. Die Vanillestange aufschlitzen und das Mark herauskratzen mit dem Salz, dem gesiebten Mehl und der Buttermischung verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Die Mandelstücke mit dem Zucker vermischen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig 4 mm dick ausrollen und Ringe von etwa d 5 cm ausstechen. Die rohen Eigelbe verquirlen, die Ringe einseitig damit bestreichen und mit der feuchten Seite in das Mandel-Zucker-Gemisch drücken. Die Ringe auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene des Ofens 10 bis 15 min. backen.

Die Kekse vom Backblech heben und auskühlen lassen. Dann die Unterseiten mit Gelee bestreichen, zusammensetzen und mit dem restlichen Staubzucker bestäuben.