

Beschwipste Linzer Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
250	Gramm	Mandel(n), gemahlen
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Butter, weich
1	Teel.	Kakaopulver
1	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1		Ei(er)
1	Prise	Salz
3	Essl.	Rum, oder Himbeergeist
250	Gramm	Gelee (Johannisbeer-), für die Füllung
200	Gramm	Zucker, zum Wenden
1	Teel.	Gehäuft Zimtpulver

Anleitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Butter, Kakaopulver, Gewürze, Ei, Salz und Rum rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und portionsweise ausrollen. Runde Plätzchen (4 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Zucker und den Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Die Plätzchen nach dem Backen unbedingt noch heiß sofort mit der Oberseite in der Mischung wenden und auskühlen lassen.

Gelee mit dem Stabmixer zu einer streichfähigen Masse verrühren, evtl. vorher das Gelee in der Mikrowelle etwas erwärmen. Einen kleinen Klecks Gelee mittig auf die Plätzchen setzen und ein zweites darauf setzen, etwas andrücken und trocknen lassen. Auf der Ober- und Unterseite sollte jeweils die Zuckermischung zu sehen sein.