

Linzer Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 25 Stück

125	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlene oder Mandeln
2	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelke(n) und Kardamom
1	Essl.	Kakaopulver
		Konfitüre, Johannisbeer-, Himbeer- oder Pflaumen- Puderzucker

Anleitung:

Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Mehl, Nüsse und Gewürze mischen und nach und nach unterrühren, so dass eine bröselige Masse entsteht. Diese vorsichtig mit den Händen zusammenkneten. Zwischen Klarsichtfolie etwa 3-4 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen, dabei immer zwei von einer Form. In der Mitte eines dieser Plätzchen immer ein Loch (in beliebiger Form) ausstechen. Auf Backpapier bei 200°C etwa 10 min backen (sollten nicht zu dunkel werden). Danach noch heiß die Plätzchen ohne Loch mit etwas Marmelade bestreichen. Die "Loch-Plätzchen" mit Puderzucker besieben und auf das passende Plätzchen mit Marmelade setzen. In Keksdosen verschließen.

Am nächsten Tag sind sie erst richtig schön durchgezogen und sooo zart.....