

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 26.11.2020

Weihnachtliche Backmischung selbst machen: Linzerplätzchen Für 20 Stück

Zutaten

Backmischung „Linzerplätzchen“
 90g Butter
 1 Ei (Größe M)
 2 Tropfen Bittermandelaroma
 etwas Bio-Zitronenabrieb
 Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
 Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

Plätzchen-Ausstecher,
 z.B. Stern, Herz oder Kreis (Ø 5cm und ca. 3cm)



Zubereitung

1. Für die Linzerplätzchen Butter und Zucker aus der Flasche verkneten. Das Ei unter die Buttermasse kneten. Restliche Zutaten aus der Flasche dazugeben und verkneten.
 2. Den Linzerteig zwischen zwei bemehlten Backpapieren ausrollen und eine Stunde kalt stellen.
 3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 4. Aus dem Teig Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen kleinere Plätzchen ausstanzen.
- Unser Tipp:** Die Teigreste können erneut verknetet und weiterverarbeitet werden.
5. Die Plätzchen auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen.
 6. Während dem Backen die Konfitüre glatt rühren. Nach dem Backen auf die Plätzchen ohne Ausstanzung einen Klecks Konfitüre geben und die ausgestanzten Plätzchen als Deckel darauf platzieren. Die Linzerplätzchen leicht andrücken und die Ausstanzung gegebenenfalls mit etwas Konfitüre auffüllen.
 7. Die fertigen Linzerplätzchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.