

Gebäck – „Linzer Plätzchen“

Zutaten sind:

➔	75 gr. Butter
➔	75 gr. Puderzucker
➔	1 Pck. Vanillezucker
➔	1 Ei
➔	100 gr. Haselnusskerne gemahlen
➔	1 TL. Zimt
➔	150 gr. Mehl
➔	100 gr. Himbeerkonfitüre
➔	1 Eigelb
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Die Haselnüsse mit dem Zimt unterrühren. Das Mehl nun langsam zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 1 Std. kühl stellen (Kühlschrank). Danach den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen.

Weitere Bemerkungen: ## Die Streifen kann man auch mit einem Rädler ausschneiden. Natürlich kann die Form auch anders sein als ein Rechteck.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Etwa 25 quadratische ## Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Konfitüre bestreichen und dabei rund herum einen kleinen Rand freilassen. Aus dem übrigen Teig mit einem Wellenmesser ## Streifen ausschneiden und auf die Marmelade legen. An den Rändern dann vorsichtig anpressen. Eigelb mit einem Tl. Wasser verquirlen und das Teig-Gitter damit einstreichen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	etwa ½ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	auf oberer Schiene bei 200° 10 – 12 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“