

Weihnachtsbacken Rezepte

Linzer Ecken

Anzahl: 50 Stück, ca.

Gattung: Backen, Feste, Weihnachten

50 g	zartbittere Schokolade	1/2	geh. TL Vanille-Extrakt
150 g	Haselnüsse	1	Msp. Salz
150 g	Butter	1	Zitrone, abgeriebene Schale
150 g	Puderzucker	2 Gläser	Kirschwasser
1	Ei	250 g	Mehl
1	Msp. Nelkenpulver	1	geh. TL Backpulver, gestrichen
1/2	geh. TL Zimtpulver	1 Essl.	Kakaopulver, gehäuft
	ein Hauch Muskat	200 g	Himbeerkonfitüre

Die Schokolade in Stücke brechen und in der Mikrowelle (stärkste Stufe/5 Minuten) oder im Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse auf einem Blech verteilen, bei 180 Grad Celsius 8 Minuten rösten, dann im Zerkacker zu nicht ganz feinem Pulver mixen.

Unterdessen Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Fingern zu Bröseln mischen, die zerkleinerten Nüsse zufügen, ebenso das Ei und alle Gewürze, einschließlich der Salzprise und der Zitronenschale. Jetzt einen Holzlöffel nehmen und alles mischen, dabei mit dem Kirschwasser benetzen.

Mehl, Backpulver und Kakao durch ein Sieb hinzufügen, dann wieder mit den Händen rasch zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde kalt stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche circa 2 Millimeter dünn ausrollen. Mit etwa der Hälfte dieser Teigplatte ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen. Diesen Boden nunmehr mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Aus dem restlichen Teig Sterne ausstechen und gleichmäßig auf der Teigfläche so verteilen, dass die Zacken immer ineinander greifen, aber dazwischen die Konfitüre herausschauen lassen.

Bei 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, erst dann in Dreiecke schneiden. Am besten geht das mit einem Sägemesser. In gut schließenden Blechdosen aufbewahren.