

Weihnachtsbacken Rezepte

Linzer Plätzchen

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

125 g Butter oder Margarine, -weiche	1/2 Teel. Backpulver
1 Ei	1 Spritzer Nelken
50 g Zucker	1 Spritzer Zimt
40 g Haselnüsse (gemahlen)	Mehl zum Bearbeiten
200 g Weizenvollkornmehl	200 g Hagebuttenkonfitüre
	2 Essl. Puderzucker

Butter oder Margarine, Ei, Zucker, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Gewürze mit dem Handrührgerät verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und etwa 70 runde Plätzchen (6 cm ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise mit einem kleineren Förmchen jeweils ein rundes Loch aus der Mitte ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180 , Umluftbackofen

10 - 15 Minuten

Plätzchen auskühlen lassen. Die Hagebuttenkonfitüre erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen und mit den Ringen zusammensetzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und das Loch mit Hagebuttenkonfitüre füllen. 1 Std. trocknen lassen.

Ergibt ca. 35 Stück