

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Linzer Teeplätzchen

Gattung: Gebäck, Backen, Diabetiker, Plätzchen, Weihnachten

250 g	Mehl	100 g	Mandeln, gemahlen
150 g	Butter oder Margarine	1	Zitrone (Schale)
2	Teel. Süßstoff, flüssig	100 g	Diät-Erdbeerkonfitüre
2	Eigelb		

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Kühles Fett in Flöckchen, Süßstoff, Eigelb, gemahlene Mandeln und Zitronenschale verarbeiten.

In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. Dann den Mürbeteig auf einem bemehlten Backbrett messerrückendick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad C/Gasherd: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Hälfte der Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und die anderen Plätzchen daraufsetzen.

Zubereitungszeit ohne Wartezeit ca. 45 Minuten Energie: 2860 kcal/12040 kJ, 19 1/2 Be.+ - für Diabetiker geeignet.