

Linzer Plätzchen

2 Bleche - ca. 60 Stück

Zutaten

für den Teig:

250 g Mehl, 150 g ohne Haut (blanchiert) gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 0,5 TL Zimt, 1 Prise Salz, 200 g kalte Butter, 1 Ei

für's Backen, die Auflage und die Deko:

Backpapier, Mehl zum Ausrollen, 2 Eigelb (Größe M) oder 1 Eigelb (Größe L), 1 EL Wasser, 150 g Preiselbeeren, 10 g Puderzucker



Zubereitung

1. 250 g Mehl, Mandeln, Zucker, Zimt und Salz mit der in Stücke geschnittenen kalten Butter sowie dem Ei zu einem Teig verarbeiten. Das geht am besten, wenn man zunächst das Rührgerät mit Knethaken verwendet und dann alles mit den Händen weiterknetet.
2. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stehen lassen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig auf 3-4 mm Dicke ausrollen. Quadrate mit einer Kantenlänge von 4-5 cm ausschneiden. 2/3 der Quadrate auf die Backbleche verteilen.
5. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Preiselbeeren auf die Teigquadrate verteilen.
7. Aus dem restlichen Teig schmale Streifen schneiden und diese auf die Marmelade setzen.
8. Die beiden Eigelbe mit dem Wasser verquirlen. Die Streifen sowie den herausstehenden Rest der unteren Quadrate damit bestreichen.
9. Plätzchen im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.
10. Rausholen, abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Zeitbedarf

Teig: 15 Minuten, Ausstechen und Dekorieren: 30 Minuten