Emmer-Linzerplätzchen

Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:

210 g	Butter
100 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
200 g	Emmervollkornmehl
120 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	gemahlene Nelken
50 g	Ei (1 Stück)
5 g	Zimt
ca. 690 g	Gesamtteig

Belag:
Marmelade, Nougat, Kuvertüre oder Fettglasur

Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

Zubereitung:

Zuerst Butter, Puderzucker und die Gewürze mit der Teigknetmaschine gut vermischen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 Minute
2-Gang Maschine:	1 Minute langsam
NOVA:	1 Minute Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in Folie einpacken und über Nacht kaltstellen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm ausrollen und mit einem Herzausstecher ausstechen.

Auf ein mit Backfolie belegtes Blech legen und nach Anleitung backen.

Nach dem Backen jeweils zwei der erkalteten Herzen mit Marmelade oder Nougat zusammenkleben und mit Kuvertüre oder Fettglasur verzieren.

0211-A-1123