



# Linzerplätzchen

Zutaten für  
ca. 40 Linzerplätzchen:

- 210 g Butter
- 100 g Puderzucker
- Prise Salz
- 200 g Weizenmehl  
Type 550
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1TI Zimt

Belag: Marmelade oder  
Nougat Fettglasur oder  
Kuvertüre

## Zubereitung:

Butter und Zucker verkneten. Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten. Teig in Folie einpacken und über Nacht kaltstellen. Den Teig auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen, dann auswellen und mit einem Herzausstecher ausstechen. Auf ein gefettetes oder mit Backfolie belegtes Blech legen und ca. 10-15 Minuten backen. Nach dem Backen jeweils zwei der erkalteten Herzen mit Marmelade oder Nougat zusammenkleben und mit Fettglasur oder Kuvertüre verzieren.



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



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



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