



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,
Nougat,
Kuvertüre oder
Fettglasur

Zubereitung:

Butter und Zucker verkneten. Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten. Teig in Folie einpacken und über Nacht kaltstellen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm ausrollen 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 Kuvertüre oder Fettglasur 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.