

LINZERTORTEN PLÄTZCHEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Linzertorte bzw. meine Linzertorte passt auch perfekt in diese Zeit. Diese Plätzchen sind die leckere Kombination. Linzertorten Plätzchen bestehen aus einem sehr feinen und zarten Mürbeteig, der mit Haselnüssen und Gewürzen verfeinert wird. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es los gehen. Gefüllt werden sie mit einem fruchtigen Pflaumenmus. Am besten schmecken sie, wenn sie mindestens einen Tag in einer Keksdose durchziehen können.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
1.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 35

MÜRBETEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

PLÄTZCHEN AUSSTECHEN

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich nun Plätzchen mit einem Blumenausstecher aus. Stich nun aus der Hälfte dieser nochmals in der Mitte eine weitere, kleinere Blume aus. Dies ist später das Loch, in welches die Marmelade gefüllt wird. Lege nun die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.

MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 170 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 1 TL** Zimt
- ¼ TL** Nelke (gemahlen)
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG:

- 150 g** Marmelade (Pflaume)
- 5 g** süßer Schnee

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200 °C O/U backen.

PLÄTZCHEN BACKEN

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten. Lasse sie abkühlen.

Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen, damit sie einheitlich backen. Die Kekse mit Loch in der Mitte brauchen etwa 1-2 Minuten weniger

LINZERTORTEN PLÄTZCHEN



Backzeit.

PLÄTZCHEN ZUSAMMENSETZEN

Koche die Marmelade einmal kurz auf und lasse sie anschließend lauwarm abkühlen. Fülle sie in eine Dosierflasche oder einen Spritz-/Gefrierbeutel und spritze eine dünne Schicht damit auf den unteren Kekse. Bestreue die Oberfläche der Kekse mit Loch mit dem Süßen Schnee. Setze nun jeweils ein Kekse mit Loch oben auf die Marmelade und fülle das Loch nach Belieben mit Marmelade aus. Bewahre sie in einer verschlossenen Keksdose mit Backpapier zwischen den einzelnen Schichten auf, so halten sie sich mehrere Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!