

LINZER PLÄTZCHEN MIT MARMELADE / HILDABRÖTCHEN / SPITZBUBEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Linzer Plätzchen kennt jeder, sie haben aber viele verschiedene Namen, Hildabrötchen, Terrassenplätzchen, Klebeplätzchen und Spitzbuben sind wohl die bekanntesten. Die Plätzchen bestehen aus einem sehr feinen und zarten Mürbeteig und werden mit Marmelade gefüllt. Am besten schmecken sie, wenn sie mindestens einen Tag in einer Keksdose durchziehen können. Der Geschmack lässt sich durch die Sorte der Marmelade einfach anpassen und variieren.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

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 Herzausstecher aus. Stich nun die Hälfte dieser nochmals in der Mitte mit einem kleineren Herzausstecher 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)
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG & DEKOR:

- ☐ **150 g** Marmelade (fein passiert)
- ☐ **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, bis sie am Rand leicht braun sind. Lasse sie abkühlen.

Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen, damit sie einheitlich



LINZER PLÄTZCHEN MIT MARMELADE / HILDABRÖTCHEN / SPITZBUBEN



backen. Die Kekse mit Loch in der Mitte brauchen etwa 1-2 Minuten weniger 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 Keks. Bestreue die Oberfläche der Kekse mit Loch mit dem Süßen Schnee und Glitzerschnee. Setze nun jeweils ein Keks 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!