

## Rezept

# Linzer Kaffee-Plätzchen

Ein Rezept von Linzer Kaffee-Plätzchen, am 29.11.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> kalte Butter	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Prise</b> gemahlener Kardamom
<b>1 Prise</b> gemahlene Nelken	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
<b>5 ml</b> Kirschwasser	<b>150 g</b> Mehl, Type 550
<b>150 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	Mehl für die Arbeitsfläche
Puderzucker zum Dekorieren	<b>125 g</b> Johannisbeergelee

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Plätzchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter würfeln, mit Puderzucker und Vanillezucker verkneten. Nacheinander das Ei, Salz, die Gewürze und Kirschwasser unterkneten. Mehl und Mandeln wie bei der Herstellung von Streuseln mit den Fingern unter den Teig arbeiten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und in Folie verpackt 12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig halbieren. Eine Hälfte wieder kühl stellen, die andere auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie messerrückendick ausrollen. Mit dem runden Ausstecher mit gewelltem Rand Plätzchen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen runden Ausstecher Kreise ausstechen, so dass Ringe entstehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwa 10 Min. kalt stellen. Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die zweite Portion Teig ebenso verarbeiten.
3. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) etwa 15 Min. backen, abkühlen lassen. Die Plätzchen mit dem Loch in der Mitte mit Puderzucker bestäuben. Auf die anderen Plätzchen mit dem Spritzbeutel je einen Johannisbeergelee-Punkt setzen. Die »Loch-Plätzchen« darauf setzen.