

Rezept

# Linzer Plätzchen mit Haselnüssen

Ein Rezept von Linzer Plätzchen mit Haselnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Zucker
<b>125 g</b> gem. Haselnüsse	<b>1</b> gestr. TL Kakao
<b>1 TL</b> Zimt	<b>1 Msp.</b> Nelkenpulver
<b>250 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eier
<b>1 EL</b> Milch	<b>300 g</b> Himbeermarmelade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 90 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Nüssen, Kakao, Zimt, Nelkenpulver, Butter und 1 Ei einen Teig kneten. Kühl ruhen lassen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Ei mit Milch verquirlen. Teig 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen. Plätzchen auf das Blech legen, Ringe mit Eimilch bestreichen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

---

3. Marmelade glatt rühren. Plätzchen und Ringe damit zusammenkleben.