

Rezept

Linzer Plätzchen mit Stevia

Ein Rezept von Linzer Plätzchen mit Stevia, am 24.06.2026

Zutaten

250 g weiche Joghurtbutter	3 Eigelb
0,1 g Steviosid-Extrakt	Salz
280 g Mehl	Konfitüre zum Füllen
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Butter schaumig schlagen. Eigelbe, Steviosid-Extrakt und 1 Prise Salz dazugeben und alles gut verrühren. Das Mehl zur Butter-Ei-Masse geben und alles gut mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Den Ofen auf 170° vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (z. B. einem Herz) Plätzchen ausstechen. Auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) 10 – 15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Je zwei Plätzchen mit einem Klecks Konfitüre zusammenkleben.