

Rezept

Linzer Plätzchen mit Haselnüssen

Ein Rezept von Linzer Plätzchen mit Haselnüssen, am 07.11.2024

Zutaten

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