Rezept

Linzer Plätzchen mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Linzer Plätzchen mit Johannisbeergelee, am 21.05.2025

Zutaten

- **150 g** Mehl
- **50 g** gemahlene Mandeln
- **2** Prisen Zimtpulver
- **150 g** weiche Butter
- **1 Prise** Salz
- **150 g** rotes Johannisbeergelee
- Ausstecher (z. B. Herzen)
- **100 g** gemahlene Haselnüsse
- ¼ TL Backpulver
- je 1 Prise gemahlene Nelken, gemahlenes Kardamom und frisch geriebene Muskatnuss
- **50 g** feinster Zucker
- **1** zimmerwarmes Ei (M)
- Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Backpulver und Gewürze vermischen. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen, dann das Ei unterschlagen. Zum Schluss die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten. Teig in Folie wickeln, ca. 2 Std. kühlen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Herzen ausstechen, nach und nach aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 8 Min. goldgelb backen.

3. Kurz vor dem Ende der Backzeit das Johannisbeergelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Das Gelee mit einem Teelöffel auf der Hälfte der noch warmen Plätzchen verteilen. Übrige Plätzchen darauflegen, mit etwas Puderzucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.