Rezept

Linzer Plätzchen mit Kirschwasser

Ein Rezept von Linzer Plätzchen mit Kirschwasser, am 19.04.2024

Zutaten

150 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Kirschwasser (nach Belieben)
1 Prise	gemahlene Nelken
150 g	gemahlene Mandeln
	Puderzucker zum Bestäuben
1 EL	Johannisbeerlikör (Cassis)
50 g	Puderzucker
1	Ei
	1/4 TL Zimtpulver
1 TL	Kakaopulver
150 g	Mehl
150 g	Johannisbeergelee
	Ausstechformen (runde mit ca. 4-5 cm Ø, kleine Herzen oder Sterne)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Butter und den Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Nach Belieben das Kirschwasser dazugeben, mit Zimtpulver, gemahlenen Nelken und Kakaopulver unter die cremige Masse rühren.

2. Die Mandeln und das Mehl dazugeben und alles auf einer Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Aus dem Teig mit der runden Ausstechform nach und nach Kreise ausstechen und diese auf das Backblech legen. Aus der Hälfte der Kreise kleine Herzen oder Sterne ausstechen. Im Backofen (Mitte) 8-10 Min. backen. Die Plätzchen herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Die Kreise mit Herzen oder Sternen mit Puderzucker bestäuben. Das Johannisbeergelee mit Johannisbeerlikör glatt rühren. Die ganzen Kreise mit der Mischung bestreichen. Jeweils ein mit Puderzucker bestäubtes Plätzchen daraufsetzen.