

Rezept

# Linzer Weihnachtsplätzchen

Ein Rezept von Linzer Weihnachtsplätzchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei
<b>1 Prise</b> Zimt	<b>1 Prise</b> gemahlene Nelken
<b>1 Prise</b> gemahlener Kardamom	<b>1 TL</b> Kirschwasser
<b>150 g</b> geschälte gemahlene Mandeln	<b>150 g</b> Mehl
<b>150 g</b> Johannisbeergelee	<b>1 TL</b> Kirschwasser (wer mag)
Puderzucker zum Bestäuben	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 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 mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei, Gewürze und Kirschwasser unterrühren. Mit Mandeln und Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und mit gezackten Ausstechförmchen die gleiche Anzahl Kreise und Ringe (4-5 cm Ø) ausstechen. Aufs Blech legen. Im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 130°) in 8-10 Min. hellgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Das Johannisbeergelee mit Kirschwasser – wer mag – verrühren und auf die Kreise streichen. Die Ringe dick mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.