

Linzer Plätzchen

Von Kuchenfee

Heute gibts den Plätzchen Klassiker!

Linzer Plätzchen sind neben Eisenbahner Plätzchen definitiv mein liebstes Rezept in der Weihnachtsbäckerei! Die Marmeladenfüllung macht dieses Plätzchen super saftig und nicht so langweilig wie normale ausstecher Plätzchen, oder? Am liebsten esse ich diese Marmeladenplätzchen mit roter Marmelade aber für das besondere etwas ist eine Füllung aus Nougat oder Karamell auch was feines.

Vor dem Verzehr empfehle ich euch diese Kekse für eine Nacht stehen zu lassen, dadurch kann die Keksfüllung nochmal fest werden und die Aromen können sich gemeinsam gut verbinden. Lasst es euch schmecken und habt viel spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
8 min	12 min	n/a	20 min

25 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

70 g Puderzucker

140 g Butter

weich

210 g Mehl

1 x Eigelb

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

1 Msp Zimt

Alternativ Plätzchengewürz

FÜLLUNG

Marmelade

Samt

Nougat

60 g Puderzucker

10 ml Sahne

10 g Butter

Werkzeuge

Waage

Nudelholz

Schüssel

Ausstecher

Zubereitung

1. TEIG

- 01** Butter, Puderzucker, Salz, Vanillinzucker & Zimt kurz vermengen dann das Eigelb dazu geben.



- 02** Das Mehl zur Masse geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig dann flach gedrückt und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen.

- 03** Nach dem kühlen den Teig nochmal mit etwas Geduld verkneten, jedoch nicht (!) warm arbeiten, dann mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen und Ausstechen.



- 04** Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Blech geben, dieses vorher mit Backpapier auslegen.



- 05** Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen und die Plätzchen backen bis sie goldig sind, danach auf dem Blech 100% auskühlen lassen.

- 06** Mit etwas Puderzucker die Deckel großzügig bestäuben und auf die Unterteile setzen.



2. FÜLLUNG

- 01** Für die Füllung den Nussnougat auflösen und einfüllen.

02 Die Marmelade zum füllen gut eine Minute brodelnd (!) aufkochen und dann kochend heiss in die Plätzchen füllen.



03 Für den Karamell den Puderzucker nach und nach bei mittlerer Hitze auflösen, dann Sahne & Butter einrühren, dabei am besten einen langen Löffel nehmen da die Masse stark brodelnd und dampfen kann! Noch heiss in die Plätzchen füllen.