



## Linzer Plätzchen



 **Arbeitszeit:** ca. 60  
Minuten +  
Ruhezeit

 **Koch- & Backzeit:** ca. 10  
Minuten

 ca. 40 Plätzchen

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 250g Dinkelmehl Type 405
- 150g Mandeln gemahlen
- 100g Zucker
- 1/2 TL Zimt gemahlen
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 200g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1 TL Schlagsahne
- Puderzucker zum Bestäuben
- 200-250g rotes  
Johannisbeer-Gelee
- etwas Mehl zum Ausrollen

### Zubereitung

Das Dinkelmehl, die gemahlene Mandeln, den Zucker, den Zimt, die Nelken und das Salz vermengen. Das Ei hinzugeben. Die Butter grob würfeln und ebenfalls zur Mehlmischung geben. Alles zügig verkneten und in Frischhaltefolie luftdicht verpackt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer großen, bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 80 Linzer Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Linzer Ausstecher ein Loch in die Mitte ausstechen. Alle Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

Das Eigelb mit der Schlagsahne verrühren und die Plätzchen mit dem Loch damit bestreichen. 8-10 Minuten backen bis die Plätzchen gerade beginnen, Farbe anzunehmen. Dann vollständig auskühlen lassen.

Die unteren Plätzchen (ohne Loch) mit dem Johannisbeer-Gelee bestreichen und das obere Plätzchen (mit dem Loch) aufsetzen. Für 2-4 Stunden trocknen lassen. Wenn das Gelee vollständig getrocknet ist, mit Puderzucker bestäuben.

