Artikel vom 06.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/linzer-plaetzchen-mit-quitte

Linzer Plätzchen mit Quitte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:
250 g Mehl,
25 g gemahlene Haselnüsse,
80 g Puderzucker,
1 Ei, 150 g Butter,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
1 TL Backpulver,
2 TL Zimt,
100 g Quittengelee,
Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Quittengelee zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und die Linzer Formen ausstechen. Dabei darauf achten, dass es gleich viele Ober- wie Unterteile gibt. Die Plätzchen auf das Backblech legen und 10 bis 12 Minuten backen. Sie sollten leicht gebräunt sein. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend die Plätzchen mit dem Quittengelee zusammen kleben und mit Puderzucker bestäuben.