

Variationen von Linzer Plätzchen

Für 35 Plätzchen

Grundteig:

500 g Mehl	250 g Butter	150g Zucker
1 Ei	1 Prise Salz	

Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker

Schoko-Kaffee-Füllung:

150 g Zartbitterkuvertüre	150 ml Sahne (30%)	1,5 TL espressopulver
---------------------------	--------------------	-----------------------

Aprikosen-Rum-Füllung:

250 g Aprikosenmarmelade	30 ml Rum	gemahlene Mandeln
--------------------------	-----------	-------------------

Hagebutten-Füllung:

250 g Hagebuttenmarmelade

Alle Zutaten für den Teig eine Stunde vor dem Zubereiten auf Raumtemperatur bringen. Alles in eine große Schüssel geben und zügig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Schokolade grob hacken, in eine große Schüssel geben. Sahne mit dem Kaffeepulver aufkochen, kurz ziehen lassen, dann über die Schokolade geben. Erneut kurz ziehen lassen. Mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Creme rühren. Mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, nicht abdecken.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa 3 Millimeter dick ausrollen. Mit einer Form - zum Beispiel Ring, Herz, Stern - 70 gleiche Teilchen ausstechen. Bei der Hälfte in der Mitte ein Loch ausstechen oder die gleiche Figur in kleinerer Größe, etwa den Stern.

Die Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 12 bis 15 Minuten backen. Sie dürfen leichte Farbe bekommen.

Die Schokofüllung nochmal mit dem Schneebesen aufschlagen.

Ausgekühlte Plätzchen-Paare nebeneinanderlegen. Die Form mit Loch mit Puderzucker bestreuen, die andere Form mit der Füllung großzügig bestreichen. Dann die gelochte Form vorsichtig auflegen und leicht andrücken. Über Nacht ruhen lassen.

Tipps:

Klassische Linzer Plätzchen sind mit Johannisbeergelee gefüllt. Wir empfehlen alternativ Hagebuttenmarmelade. Die ist im Supermarkt zu finden. Auch eine Rum- Füllung schmeckt köstlich. Dazu Aprikosenmarmelade mit Rum verrühren - wird das zu flüssig, Mandeln untermischen.

Für Linzer Plätzchen gibt es spezielle Ausstech-Sets, mit denen Sie problemlos kleine Löcher in den Teig bekommen.

test Dezember 2016