

Linzer Schnitten



Zutaten:

Mehl	300 gr
Puderzucker	170 gr
Vanillezucker	30 gr
Salz	1 Prise
Butter	200 gr
Eier	2 St.
gem. Haselnüsse	175 gr.
Zimt	1 Tl
Kakao	1 El
Rum	3 El
Zitronenschale abgerieben	

Füllung:

rotes und schwarzes Johannisbeer-Gelee

Verzieren:

Schokoglasur

Zubereitung:

Mehl auf Backunterlage sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Kakao und Nüsse sowie Butter in Stückchen aussenherum verteilen, in die Mitte 2 Eier geben und alles rasch verkneten.

Teig über Nacht kalt ruhen lassen.

Teig 2,5 mm ausrollen und mit kl. rechteckigen Formen ausstechen, und noch gut heiss nach Laune mit Gelee bestreichen, zweites Plätzchen mit Unterseite darauf setzen und nach Erkalten in Schokolade tauchen.

Backen: ca. 180° vorheizen
Ober-/Unterhitze ca. 175° backen - ca. 10 - 11 min.

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

