



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

2. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Stefanie Ott aus Großmehring - sie stellt Ihre Linzer Plätzchen vor

Zutaten

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
200 g kalte Butter in Scheiben
1 Ei
1/2 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Kardamom
100 g Johannisbeergelee
30 g Puderzucker

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, den Zucker und die Mandeln darunter mischen. Die Butter mit dem Messer einhacken, das Ei und die Gewürze zugeben. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie packen und kalt ruhen lassen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche zwei Millimeter dick ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen. Die Hälfte davon in der Mitte mit einem Loch versehen kalt stellen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Plätzchen in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Erkalten je ein gelochtes und ein ungelochtes Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammensetzen.
Mit Puderzucker besieben.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Stefanie Ott