

# HAUS KLEINEICHEN

ALTEN- UND PFLEGEHEIM · GERONTOPSYCHIATRIE



## FROHE FESTTAGE wünscht das Haus Kleineichen

### Rezept Linzer Plätzchen

Die Butter in Flöckchen geschnitten in eine Schüssel geben und zusammen mit Zucker, Ei, Mehl, Vanillezucker und Mandeln glatt verkneten. In Frischhaltefolie gewickeln ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Etwa 60 Plätzchen in beliebiger Form ausstechen. In die Hälfte der ausgestochenen Formen mittig ein ca. 1 cm großes Loch ausstechen. Die Teigstücke auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Die Plätzchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und die Bleche nun nacheinander rund 10 Minuten im auf 175 °C vorgeheizten Backofen backen. Die Kekse auskühlen lassen.

Die Konfitüren erwärmen und pürieren. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen. Die ausgestochenen Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und auf die mit Konfitüre bestrichenen Kekse setzen.

### Zutaten

125 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
250 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	gemahlene Mandeln
1	Eigelb
200 g	Erdbeer- oder Aprikosenkonfitüre
	Puderzucker



An der Grünen Furth 5, 51503 Rösrath

Telefon 0 22 05 / 10 71 – [Information@HausKleineichen.de](mailto:Information@HausKleineichen.de)

[www.HausKleineichen.de](http://www.HausKleineichen.de)