

RECIPE

Linzer Plätzchen mit nutella®

Leicht

1 h 25 min



ZUTATEN

FÜR 20 STÜCK

100 g nutella®

200 g Butter

300 g Mehl

100 g Puderzucker

100 g Mandelmehl

2 St. Ei

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 15 Min. Back- & Ruhezeit: 70 Min.

Butter in Stücken, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und die Eier in eine Schüssel geben. Mit dem Knetaken zu einem Teig Verkneten, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.



2

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.



3

Kreise (Durchmesser ca. 5 cm) ausstechen und bei der Hälfte der Kreise zusätzlich kleine Motive (z.B. Rentier, Herzen, Sterne) ausstechen. Den übrigen Teig mit etwas Abstand auf das Blech legen. Im Ofen 8-10 Min. leicht hellbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



4

nutella® auf die Plätzchen ohne Motiv streichen, rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Plätzchen mit Motiv zart mit Puderzucker bestäuben. Plätzchen mit Motiv draufsetzen und leicht andrücken.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept