

Linzer-Dinkelplätzchen

Und so werden sie gemacht (ca. 30-35 Stück):

- 500 g Dinkelmehl
- 250 g Butter (vorher aus dem Kühlschrank nehmen!)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 2 Eier
- Johannisbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

- Linzer-Plätzchen-Ausstecher von Tchibo
- Frischhaltefolie
- Backpapier

Anleitung:

1. Alle Zutaten (außer der Marmelade, dem Puderzucker und der Ausstecher) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei die Knethakenaufsätze nutzen. Wenn der Teig fertig verknetet ist, zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30-45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In vier Stücke teilen. Nach und nach aus den vier Stücken Kekse herstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit Keksausstechern ausstechen. Beachtet hierbei, dass ihr pro Linzer-Keks eine Hälfte ohne Loch und eine

Hälfte mit Loch benötigt. Diese werden später zusammengesetzt.

3. Auf dem Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
4. Die fertigen Kekse aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Etwas Johannisbeermarmelade in einem kleinen Topf erhitzen. Die untere Keks-Hälfte (ohne Muster) mit der Marmelade bestreichen. Die andere Hälfte Kekse anschließend oben auflegen. Mit Puderzucker bestäuben und etwas ruhen lassen, damit die Marmelade aushärtet.
5. Genießen oder in einer Keksdose frisch halten.