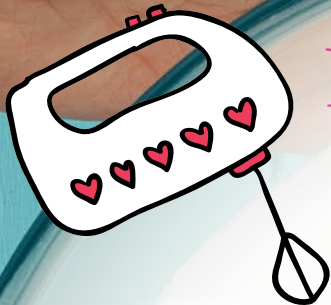


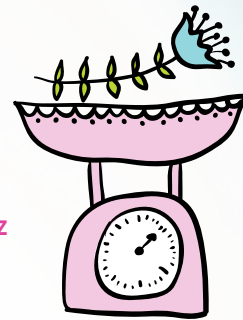
Leckeres aus Franziskas Backstube



Linzer Plätzchen



- 200 g Butter
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 300 g Mehl
- 80 g Mandeln, gemahlen
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gehäuft Kakaopulver
- 1 TL gehäuft Lebkuchengewürz
oder Spekulatiusgewürz
- 50 g Kuvertüre, zartbitter
- 50 g Kuvertüre, weiß
- ½ Tasse Pflaumenmus



Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Dann ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem dreieckigen Ausstecher (oder nach eigener Wahl) Plätzchen ausstechen und bei ca. 170 Grad Umluft 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Davon die Hälfte mit Pflaumenmus bestreichen und das andere Plätzchen draufsetzen. Die Kuvertüren getrennt im Wasserbad auflösen, in Plastikbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen damit verzieren (Schokolade wie Lichterketten drauf spritzen).

TIPP: Da die Plätzchen durch den Pflaumenmus sehr schnell mürbe werden, empfiehlt es sich, sie erst kurz vorm Fest zu dekorieren.

