

LINZER KEKSE REZEPT.



Traditionelle österreichische Weihnachtskekse.

Weihnachtszeit ist Keksezeit. Jetzt haben wir die Muße und nehmen uns gerne Zeit dafür, ein paar wunderbare Kekse für uns und unsere Lieben zu backen. Nüsse, Schokolade, Zimt und Butter machen uns glücklich und bringen Wärme in die kalte Jahreszeit. Nach getaner Arbeit lassen wir uns die selbstgemachten Kekse auf der Zunge zergehen und genießen eine schöne Tasse Früchtetee oder Glühwein dazu.

Keine Weihnachten ohne diese mürben Nusskekse ...

Linzer Plätzchen mit feinem Nuss-Mürbteig

Konditor-Rezept by Daninas Dad

Tipps für die Mürbeteig Zubereitung

- Butter und Ei sollten zimmerwarm sein, d.h. die beiden Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Mürbeteig am besten am Vortag zubereiten, kühl stellen und über Nacht ruhen lassen.

Zutaten Nuss-Mürbeteig (für ca. 40 Kekse):

Mürbeteig

390 g Mehl
250 g Butter (zimmerwarm)
130 g Zucker
130 g geriebene Haselnüsse
1 Ei
Zesten einer Zitronenschale
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Kurkuma
1 Schuss Rum
Prise Salz

Füllung

Ribisel Marmelade*
etwas Rum
* rote Johannisbeere Konfitüre

Dekor

150 g Zartbitter Schokolade
60 g Sahne (Rahm)

Zubereitung

Klein geschnittene weiche **Butter**, **Zucker**, **Ei**, frisch geriebene **Zitronenzesten** und eine Prise **Salz** mit der Teigkarte oder einem Rührgerät gut vermengen. Einen kleinen Schuss **Rum** und die **Nüsse** dazu geben und untermengen.



Mehl mit **Zimt** und **Kurkuma** vermischen, über den Teig sieben und rasch einarbeiten (am besten mit den Händen unter Zuhilfenahme einer Teigkarte).

Tipp: Masse mit dem Mehl nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig brüchig. Teig in eine Folie packen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



Am nächsten Tag:

Mürbeteig rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er für die Bearbeitung etwas weicher werden kann.

Ofen auf ca. 160 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.

Zimmerwarmen Teig halbieren, eine Kugel formen, mit Mehl bestäuben und dünn ausrollen. Runde Kekse ausstechen und gleichmäßig auf das vorgefettete Backblech legen (unter Zuhilfenahme eines Paletten Messers).

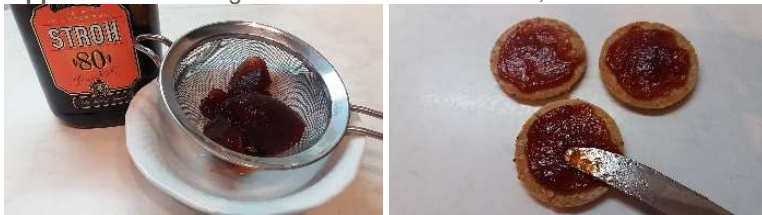
Dann ab ins vorgeheizte Rohr **auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten** bzw. bis der Teig hellbraun gebacken ist. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.



Ribisel Marmelade durch ein Sieb passieren und etwas **Rum** einrühren.

Wenn die Kekse vollständig kalt sind, die erste Hälfte der Kekse (Unterteile) damit bestreichen.

Tipp: Die Fülle nicht ganz bis zum Rand streichen, damit beim Zusammendrücken der Kekse nichts austritt.



Schokolade mit **Sahne** bei niedriger Temperatur schmelzen.

Die zweite Hälfte der Kekse (Oberteile) damit verzieren.

Tipp: Aus Butterbrotpapier ein Stanitzel zum Dressieren basteln.



Die mit Schokolade verzierten Keksteile auf die mit Marmelade bestrichenen Teile setzen.

Sobald die Schokolade trocken ist, die Kekse in eine Dose schichten und – bis zum Verzehr - in einem kühlen Raum oder im Keller aufbewahren.