



Hier und heute

Linzer Rentier-Plätzchen

Linzer-Plätzchen sind besonders feines Konditoren-Gebäck und dürfen in unserer Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Wie Sie ein Linzer-Plätzchen in ein Rentier verwandeln, zeigt Marcel Seeger mit diesem Rezept.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 18 Stück

Zutaten für den Mürbeteig

- 250 g weiche Butter
- 230 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 2 Eier (Gr. M)
- 550 g Weizenmehl Typ 550
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Butter mit Zucker, Salz und Vanillemark mischen. Eier nach und nach zugeben. Dann das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° C Ober- Unterhitze vorheizen.

Den durchgekühlten Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa drei Millimetern ausrollen.

Tipp: Am besten den Teig halbieren und eine Hälfte wieder in den Kühlschrank zu legen, bis man mit dem ersten Teil fertig ist. So bleibt der Teig schön kühl und lässt sich gut ausrollen.

Zubereitung

Mit einem Ausstecher von acht Zentimetern Durchmesser runde Kreise ausstechen und auf den Backblechen verteilen.

Bei der Hälfte der ausgestochenen Teile mit einem runden Förmchen (zwei Zentimeter Durchmesser) in der Mitte ein Loch ausstechen (das ergibt später die Nase des Rentiers). Die Gebäckteile im Backofen nacheinander circa zwölf Minuten backen. Dabei sollten die Gebäckteile nicht zu braun werden. Anschließend abkühlen lassen und die Plätzchenteile mit dem Loch dünn mit etwas Puderzucker besieben. Das Gebäck ohne Loch auf die Plätzchen mit Loch setzen.

Fertigstellung und Dekoration

- 150 g Johannisbeerengelee
- 150 g Rollfondant (für die Rentieraugen, alternativ Marzipan)
- 80 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre, aufgelöst (alternativ dunkle Kuchenglasur)

Zubereitung

Das Johannisbeerengelee glattrühren. Dann nach und nach die Löcher der oberen Gebäckteile damit füllen.

Nun den Rollfondant auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen, pro Plätzchen zwei kleine Kreise



Hier und heute

ausstechen und als Augen oberhalb der gefüllten Mitte aufsetzen.

Die dunkle Schokolade schmelzen. Dann mit einer kleinen Papiertüte oder Ähnlichem zwei Punkte auf die Rollfondant-Augen geben. Oberhalb der Augen mit der Schokolade kleine Geweihe aufmalen.