

Süße Adventsgrüße mit Schoko-Nuss Linzer



Gutsle mit Extrakick

Unsere Linzer Plätzchen werden im Rezept nicht mit Konfitüre, sondern mit heller Nougatcreme gefüllt. Das passt sehr gut zum kräftigen Kakao- und Kaffeearoma im Plätzchenteig. Daraus entstehen vollmundige Gutsle für Erwachsene. Wer auch Kindern davon geben möchte, lässt das Kaffeepulver weg.

Hier die heutige Rezeptur für „Schoko-Nuss Linzer“:

Zutaten

- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Kaffeepulver (löslich) in 1 EL Wasser gelöst
- Extra: 100 g-150 g helle Nougatcreme

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Nougatcreme) zu einem Teig kneten, abdecken und 1 Stunde kühlen.

Den Teig auf der Arbeitsplatte mit etwas Mehl 0,5 cm dick ausrollen.

Aus dem Teig runde Böden und gleich viele Deckel ausstechen. In die Teigdeckel mittig einen Kreis ausstechen.

Die Kekse auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 10-12 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

Die Nougatcreme bei 50°C im Backofen erwärmen (Tipp: Restwärme des Backofens nutzen), bis dieses streichfähig wird. Auf die Keksböden etwas Nougatcreme häufen. Oben einen Deckel setzen.