

Linzer Augen von Oma

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	100 g
Margarine / Thea	150 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kalte Thea ins Mehl reiben, mit diesem verbröseln, mit Zucker und Dottern zu Teig verarbeiten. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Teig dünn auswalken, Scheiben von zirka 3 cm Durchmesser ausstechen. aus der Hälfte dieser Scheiben ein Auge oder einen kleinen Stern ausstechen. Scheiben mit Eiklar bestreichen man kann diese auch mit geschälten, grobgehackten Mandeln bestreuen und hellgelb backen.

Die anderen Scheiben mit Gabel anstechen, backen, auskühlen lassen, mit Gelee bestreichen, mit der anderen Hälfte Scheiben zusammen setzen.

Dieses Gebäck mache ich jedes Jahr da es sehr gut ankommt.

Frohe Weihnachten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1262-Linzer-Augen-von-Oma.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at