

Linzeraugen



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Butter	20 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, rasch mit dem Mehl vermischen (= abbröseln). Dazu eignet sich eine Teigkarte sehr gut!

Zucker, Ei, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale (einer halben Zitrone) begeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3 mm dick auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Kreise ausstechen, in die Hälfte der Kreise 3 Löcher stechen. (Es gibt auch Linzer-Augen Keksausstecher!)

Im vorgeheizten Rohr bei etwa 200°C rund 10 Minuten backen.
Auskühlen lassen.

Ribiselmarmelade in einem Topf leicht erwärmen und ev. einen Schuss Kirschrum zugeben. Die Keks-Böden mit glatt gerührter Marmelade bestreichen (die ohne Löcher) und Kekse zusammensetzen (die mit Löcher oben auf). Mit Staubzucker bestreuen.

Linzer Augen brauchen 1 - 2 Wochen bis sie mürbe sind!

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at