

Linzer Augen von Brigitte



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)
Butter	180 g
Backpulver	½ Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Vollmilch	3 Esslöffel
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	200 g

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer der Marmelade) rasch zu einem Teig kneten, im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig portionsweise auswalken und ausstechen.

Bei 180 ° ca 12 Minuten hellbraun backen.

Immer zwei Kekse mit Marillenmarmelade füllen und zusammensetzen, mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-998-Linzer-Augen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at