

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