



Linzer Augen



ca. 40 Stück



1 h zubereiten
2 h Teig kühlen
8-10 min backen



backen

ZUTATEN

für den Teig

300 g Mehl
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Zimt
1 Ei
200 g weiche Butter
3 Tropfen Zitronenaroma
oder einige Zitronenzesten

außerdem

Ribiselmarmelade oder
Marillenmarmelade
Staubzucker

ZUBEREITUNG

Mehl und Staubzucker in eine Rührschüssel sieben, die restlichen Zutaten dazugeben (Butter stückchenweise) und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für mind. 2 h ruhen lassen.

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 180°

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise oder Sterne ausstechen. In die Hälfte der ausgestochenen Kekse Löcher ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8-10 min backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Marmelade glatt rühren und die unteren Hälften der Kekse damit bestreichen, dann die oberen Hälften daraufsetzen. Es sollte so viel Marmelade sein, dass sie in der Mitte des Lochs etwas rausquillt.

Die Kekse direkt mit Staubzucker bestreuen (wenn die Marmelade noch nicht fest ist, saugt sie den Staubzucker auf und er bleibt nur am Rand sichtbar).

NOTIZEN

In Keksdosen aufbewahren, die Linzer Augen schmecken nach ein paar Tagen Lagerung am besten.