

LINZER AUGEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 220 g Butter
 - 250 g glattes Mehl
 - 70 g Staubzucker / Puderzucker
 - 1 P Vanillezucker
 - 100 g geriebene Haselnüsse
 - 1 Prise Zimt
 - geriebene Zitronenschale
-
- Himbeermarmelade
 - Staubzucker / Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, geriebene Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und etwas geriebene Zitronenschale rasch zu einem Mürbteig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Ofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Keksteig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und runde Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der ausgestochenen Kekse mit einem Linzeraugenausstecher 3 Augen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 12-15 Minuten hell backen. Die Linzer Augen sollen nicht braun werden. Die ausgekühlten ganzen Keksscheiben mit erwärmter Himbeermarmelade bestreichen. Die Teile mit den Augen mit Staubzucker bestreuen und auf die Marmeladeteile setzen.

Linzer Augen in verschließbaren Blechdosen aufbewahren.