

LINZER AUGEN



ZUTATEN

- 200 g Butter
- 300 g Mehrl
- 100 g Zucker
- 1 Eidotter
- 1 Vanille-Schote
- Marmelade nach Belieben
- Staubzucker

ZUBEREITUNG

Kneten Sie aus dem Zucker, der Butter, dem Mehl, dem Eidotter und dem Mark einer Vanille-Schote zügig einen Mürbteig und lassen Sie ihn rasten.
Rollen Sie den Teig aus und stechen Sie Scheiben aus.
Versehen Sie die Scheiben mit kleinen Löchern.

Back-Temperatur:

200 °C

Backzeit:

10 Minuten

Linzer Augen formen:

Setzen Sie je 2 Kekse mit Marmelade zusammen und bestreuen Sie die Linzer Augen mit Staubzucker.

TIPP:

In einer luftdichten Blechdose halten sich die Linzer Augen besonders lang.