Linzer Augen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Für: 30 Stück

Zutaten

300 G	glattes Mehl
200 G	kalte Butter
100 G	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
2	Eidotter
350 G	Marillen- oder Ribilselmarmelade

Zubereitung

1. Kalte Butter in Mehl einschneiden und abbröseln!
2. Restliche Zutaten zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

   Den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er brandig und hält nicht zusammen.
   Hände sollten nicht zu warm sein, mit kaltem Wasser abspülen.
3. Kalt stellen und ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig ausrollen und Kekse ausstechen (für die Oberteile jeweils ein „Loch“ ausstechen) und auf vorbereitete Bleche legen.

   Damit die Oberteile nicht zu dunkel sind, werden sie separat von den Unterteilen auf einem eigenem Blech gebacken! Die Oberteile sind aufgrund des „Loches“ schneller gebräunt bzw. fertig gebacken!
5. Bei 180°C 10-12 Min. backen.
6. Die gelochten Kekse sofort nach dem Backen mit Staubzucker bezuckern.
7. Ausgekühlte, ungelochte Kekse mit Marillen- oder Ribiselmarmelade (am besten selbstgemacht) bestreichen und mit den gelochten Keksen zusammensetzen.