

Linzer Augen

Ein Rezept für Kekse aus Österreich! Gutes Gelingen!

Mürbteig für ca. 20-25 Stück

Zutaten:

- 250g glattes Mehl
- 150g Butter oder Margarine
- 100g Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Zum Füllen:

- Konfitüre (Johannisbeere, Himbeere, Aprikose, ...)

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

Anleitung

1. Kalte Butter ins Mehl reiben (verbröseln), Zucker und Dotter rasch dazugeben und zu einem Teig verarbeiten.
Die Teigkugel in Alufolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen, mit einer runden Keks – Form (ev. Glas) Scheiben im Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen, aus der Hälfte dieser Scheiben eines oder drei ‚Augen‘ ausstechen.
Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Bei 180 – 200° auf der mittleren Schiene ca. 10 min. im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen und auskühlen lassen.
4. Die ungelochten Scheiben mit Konfitüre bestreichen, die gelochten Scheiben mit Staubzucker bestreuen. Je zwei verschiedene Scheiben zusammensetzen.

Anmerkung:

Linzer Augen brauchen ca. eine Woche in einer Keksdose um schön ‚mürb‘ zu werden.