

## REZEPT: „LINZER AUGEN“

(Zutaten für 25 Stück)

- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl, glatt
- 250 g geriebene Mandeln  
(je nach Geschmack, ist kein Muss, diese dazu zu geben!)
- 1 Ei
- 1 EL Vanillezucker
- Zitronenschale
- Marillen- oder Ribiselmarmelade zum Füllen
- Staubzucker zum bestreuen

Mehl, Butter und Zucker gemeinsam abbröseln, danach „alle“ Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kalt rasten lassen (od. 10-15 min im Tiefkühler).

Teig 3 – 5 mm dick ausrollen, mit einem gezackten Ausstecher Scheiben ausstechen.

Die Hälfte der Scheiben mit 3 Löchern oder einem Loch (ist auch in 4-Eck-Form möglich!) ausstechen. Scheiben auf Backblech legen, im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen.

Nach dem Backen die Unterteile mit Marmelade bestreichen, Oberteile aufsetzen, zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

Backrohrtemperatur: 200 ° C

Backdauer: ca. 10-12 Minuten

### Mein Tip:

Wie jedes Kleingebäck aus Mürbteig bedürften auch Linzer Augen einer Lagerzeit von ca. 14. Tagen, bis diese mürb sind. Empfehlenswert ist dabei eine Lagerung in verschlossenen Metallschachteln (Keksdosen).