Klassische Linzeraugen

Klassische Linzeraugen dürfen auf keinen Keksteller fehlen. Mit diesem Rezept werden sie schnell und einfach zubereitet.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
100 g	Walnüsse (gerieben)
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
2 Stk.	Eidotter
	etwas Orangenschale, unbehandelt (abgerieben)
	Ribiselmarmelade (zum Bestreichen)
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **klassischen Linzeraugen** zuerst alle Zutaten vermischen und daraus einen leckeren Mürbteig bereiten. Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl bestreuen und den Teig 2-3 mm dick ausrollen. Danach die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Celsius Heißluft zirka 12-15 Minuten backen. Die Kekse auf der Arbeitsfläche auskühlen lassen.

2. Die Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen, und die Kekse mit Loch mit Staubzucker bestreuen. Danach die Kekse zusammen kleben.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Darauf achten das der Staubzucker nicht auf die warmen Kekse gestreut wird, da er sonst klebrig wird.