# Linzer Augen-Kekse

Weihnachten wäre nicht dasselbe ohne das Rezept für die wunderbaren Linzer Augen-Kekse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Margarine |
| 125 g | Staubzucker |
| 1 Stk. | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 350 g | Mehl |
| 220 g | Ribiselgelee (rotes) |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für die Linzer Augen-Kekse als erstes die Eier trennen. Das Eiklar mit Margarine, Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl über die Masse sieben und unterheben. Mit den Händen durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach der Ruhezeit den Herd auf Ober-/Unterhitze (200 Grad) vorheizen, Backpapier auf einem Blech ausbreiten.

3. Auf  einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 0,2 Zentimeter dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen (Sterne, Kreise, Herzen..) Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse in der Mitte kleine Löcher ausstanzen (zum Beispiel mit einer Tülle oder einem Apfelausstecher).

4. Die Kekse auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Ofenschiene zirka 10 Minuten backen. Das Blech herausnehmen, das Backpapier mit den Keksen vorsichtig auf ein

Kuchengitter ziehen und dort eine halbe Stunde auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Ribiselmarmelade leicht erwärmen, anschließend auf die nicht gelochten Kekse auftragen, am Rand etwas Platz lassen. Jeweils mit einem gelochten Keks abdecken. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Für die Linzer Augen-Kekse kann jede beliebige Geleesorte verwendet werden.