Linzer Augen

Die Linzer Augen schmecken derart lecker, dass sie nicht lange auf dem Plätzchenteller bleiben. Das Rezept kann man problemlos auch in größeren Mengen zubereiten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

450 g	Mehl (Glatt)
300 g	Butter
160 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
110 g	Ribiselmarmelade

Zubereitung

1. Am Beginn Mehl, Butter, Staubzucker und Eidotter schnell zu einem Mürbteig verarbeiten für die **Linzer Augen**. Gleich danach den Mürbteig für 2 Stunden rasten lassen.

2. Das Rohr auf 170°C Heißluft schon mal vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestaubten Arbeitsfläche auswalken. Danach mit einem Ausstecher runde Kekse ausstechen und in die Hälfte der Scheiben drei kleine Runde Löcher stechen. Die Keksscheiben auf ein Blech mit Backpapier legen und etwa 12 Minuten backen.

3. Anschließend die Keksscheiben ohne Löcher mit Ribiselmarmelade bestreichen, die gelochte Scheiben in Staubzucker tunken und auf die Marmelade beschmierten Keksscheiben setzen.

Tipp

Linzer Augen das traditionelle Rezept für die Weihnachtsbäckerei.