Linzeraugen mit Mandeln

Die Linzeraugen mit Mandeln sind ein typisches Weihnachts-Rezept. Diese köstlichen Kekse werden deine Lieben mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,0 h

Zutaten

300 g	Mehl (gesiebt)
100 g	Staubzucker (gesiebt)
75 g	Mandeln (gerieben)
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zitronenschalen-Abrieb
2 Stk.	Eidotter
200 g	Butter (weich)
175 g	Marillenmarmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Linzeraugen mit Mandeln** das Mehl und den Staubzucker in eine Rührschüssel versieben. Die geriebenen Mandeln, Vanillezucker, Zitronenschalen Abrieb, Eidotter und die warme Butter hinzugeben. Mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und zirka für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bemehlen, den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Aus der Hälfte der Keks Scheiben für die Oberteile die Augen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen zirka 12 Minuten backen.

5. Die Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen, die Oberteile mit Staubzucker bestäuben und darauf legen.

Tipp