Linzeraugen

Kinder lieben die Linzeraugen, denn sie sind durch den Gelee schön fruchtig. In diesem Rezept wird der Teig mit echter Vanille verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

300 g	Mehl
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
120 g	Feinkristallzucker
150 g	Walnüsse (gemahlene)
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zitronensaft
250 g	Butter (kalte)
3 Stk.	Eigelb
6 EL	Staubzucker
150 g	Himbeergelee

Zubereitung

1. Für die Linzeraugen Mehl mit Zucker, Walnüssen und Salz mischen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Zitronensaft und dem Eigelb zu der Mehl-Mischung geben.

2. Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach untermengen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen.

4. Aus dem Teig ca. 7 cm große Taler ausstechen. Bei der Hälfte der Taler in der Mitte ein Loch ausstechen. Alle Taler auf die Backbleche legen und ca. 12 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Währenddessen die Taler mit Loch in der Mitte mit Staubzucker bestreuen. Gelee erwärmen und auf die ungelochten Taler verteilen. Die gelochten Taler darauf setzen und leicht andrücken. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Die Linzeraugen zur Abwechslung mit Johannisbeergelee oder Marillenmarmelade bestreichen.