

In der Weihnachtsbäckerei

Rezept-Tipp: Linzer Augen

Die Weihnachtsdekoration ist angebracht und die erste Kerze am Adventkranz entzündet. Höchste Zeit für Weihnachtskekse! Wir haben hier ein leckeres und einfaches Rezept für Sie. Herrlich, wenn der Duft frisch gebackener Kekse durch das Haus zieht.

Zutaten:

- 200 g Staubzucker
- 400 g Butter
- 600 g Mehl
- 2 Packungen Vanillezucker
- 2 Eidotter
- Ein Schuss Zitronensaft und/oder Abrieb einer Zitrone oder Orange (bio)
- Marmelade zum Füllen (wir empfehlen Marille oder Ribisel)



Zubereitung:

- Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die Butter (nicht zu kalt) in Stücke schneiden und mit dem Mehl verkneten.
- Danach Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb oder -saft dazugeben und zu einem Teig verarbeiten.
- Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Backrohr auf 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
- Teig ausrollen (ca. 3 mm) und die Kekse (Ober- und Unterseiten) ausstechen. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten: Die klassischen Linzer Augen mit 3 Löchern, mit einem Loch, sternförmig, etc.
- Die Kekse ca. 10 Minuten backen und abkühlen lassen.
- Danach immer je eine Unterseite mit Marmelade bestreichen und je einen Keks mit Löchern darauf setzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!