

Linzer Augen

Zutaten:

300 g Butter

450 g Mehl glatt

150 g Feinkristallzucker

150 g geriebene Mandeln

3 Dotter

Marmelade zum Füllen

Optional Rum für Marmelade



Aus den Zutaten rasch einen Teig kneten. Ich nehm die Butter gern ca 20 min aus dem Kühlschrank und verarbeite den Teig normal auch immer gleich nach dem Kneten.

Ca 3 mm ausrollen, kleine runde Kekse ausstechen - eine Hälfte davon mit "Augen". Bei 170° O/U ca. 7 min hell backen!

Nach dem Auskühlen die Marmelade mit einem Schuss Rum glatt rühren und die Linzer Augen füllen. Kühl in einer Tupperbox gelagert halten Sie mehrere Wochen und werden wunderbar mürbe!



Betten
AMMERER
Schlafen • Wohnen... einfach gut beraten!

Gutes Gelingen!
Eure Petra Kaisinger

Weitere Rezepte auf



petits.gateaux.de/petra