



Linzer Augen

Zutaten:

- 200 g glattes Mehl
- 100 g Mandelmehl (Mandelgrieß) - das sind feinst geriebene Mandeln, z.B. von [Konzelmann](#)
- 220 g reine Butter - und keine Margarine außerdem sollte ein Linzer Auge einen deutlich wahrnehmbaren Buttergeschmack aufweisen
- 90 g Staubzucker - der Rest auf 100 g kommt in Form von:
- 1 EL hausgemachter Vanillezucker (siehe Tipp)
- 1 ganzes Ei Größe L
- 1 Prise Salz
- einen Hauch abgeriebene Zitronenschale

zum Fertigstellen

- ca. 150 g passierte Ribiselmarmelade oder eventuell auch Marillenmarmelade - alles andere ist bei Linzer Augen nicht erlaubt
- ca. 2 TL bester Rum - keinen synthetischen Fusel, damit versauen Sie sich die Kekse
- 80 g Staubzucker für die Herstellung des Vanillezuckers
- 1 ganze Vanilleschote

Für die Linzer Augen die Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig mindestens zwei Stunden rasten lassen. Am besten wäre es über Nacht.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Runde Kekse, ca. 2 mm stark, ausstechen, in die Hälfte der Scheiben drei kleine Löcher stechen, oder Herzen oder Sterne. Da gibt es viele verschiedene Keksausstecher.

Die Keksscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Die Ribiselmarmelade mit dem Rum verrühren.

Die vollen Keksscheiben mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochten Scheiben für die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen und auf die vollen Keksscheiben kleben.

TIPP: Vanillezucker selbst gemacht: Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. In ein feines Sieb geben und den Staubzucker zum Bestreuen dazu geben. Durchsieben und eventuell mit einem Löffel nachhelfen, falls die Vanille verklumpt. In ein Schraubglas und stecken die ausgekrazte Vanilleschote dazu. So könnt ihr den Zucker ewig aufbewahren. Ich habe in meinem Schrank immer ein Glas davon stehen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.