



Linzer Augen

Zutaten:

- 400 g Butter
- 2 Eier
- 650 g Mehl
- 150 g geriebene Haselnüsse
- Schale einer Zitrone
- 200 g Staubzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

weilers:

Marmelade nach Belieben
Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Mürbteig verarbeiten und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kekse mit Löchern und Kekse ohne Löchern ausstechen.
Bei 175°C Ober-/ Unterhitze ca. 10 min auf Sicht backen. Auskühlen lassen.

Die Kekse mit Löchern - Sternen - Herzen, oder was immer ihr für Formen genommen habt, mit Staubzucker bestreuen.

Danach die Kekse ohne Loch/Löchern mit Marmelade bestreichen und mit einem Keks mit Loch/Löchern zusammensetzen.

Jetzt bleibt nur noch mehr genießen übrig :-) Tee oder Kaffee dazu, zurücklehnen und die Seele baumeln lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.