

Linzer Augen

Zutaten:

- * 420 g Butter
- * 2 Stk Eier
- * 500 g Mehl
- * 100 g geriebene Haselnüsse
- * Schale einer Zitrone
- * 200 g Staubzucker
- * 2 EL Vanillezucker
- * Marmelade nach Belieben



Zubereitung:

Staubzucker, Butter, Mehl, Eier, Vanillezucker, Zitronenschale und Haselnüsse 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 180°C ca. 10 min 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.com