



Linzer Augen mit Mandelmehl

Zutaten:

- 200 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 100 g Mandelmehl - das sind feinst geriebene Mandeln, geschält
- 220 g Butter
- 90 g Staub-/ Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale

zum Fertigstellen

- ca. 150 g passierte Ribiselmarmelade oder Marillenmarmelade
- ca. 2 TL Rum
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten.

Den Teig mindestens zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Am besten wäre es über Nacht.

Das Backrohr auf 175 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Einen Teil mit Löchern ausstechen und ebenso viele ohne Löcher.

Die Keksscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 - 12 Minuten auf Sicht goldgelb backen.

Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Die Marmelade mit dem Rum verrühren.

Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen.

Die Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen.

Die mit Staubzucker bestreuten, gelochten Kekse auf die Marmelade legen, leicht andrücken und etwas antrocknen 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.