

Linzer Augen



Zutaten

300 g Mehl
110 g Zucker
2 Eigelb
200 g Butter
1 TL Vanillezucker

Zubereitung

Mehl, Zucker, Eigelb, kalt, in Scheiben geschnittene Butter und Vanillezucker zu geschmeidigem Teig für 10 -15 Sek / Stufe 6 verarbeiten.

Teig in Folie wickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.

Teig ausrollen, runde Formen ausstechen, die Hälfte der Kekse mit einem "Linzeraugenstecher" kleine Löcher ausstechen.

Bei 160°C ca. 10 - 12 Min. backen.

Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen, die anderen Kekse mit passierter Ribismarmelade bestreichen und dann beide zusammensetzen.

Variante Ochsenaugen:

Statt drei kleine Löcher ein großes Loch bzw. Herz ausstechen, mit Erdbeer- oder Marillenmarmelade zusammensetzen.