

Rezept – Linzeraugen backen – blog.wohlgeraten.de

Zutaten

600 g Mehl
400 g kalte Butter
200 g Puderzucker
2 Eier
2 Messerspitzen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Marillenmarmelade oder eine andere Marmelade, die Ihr mögt



ZUBEREITUNG

Mehl, Puderzucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz gründlich vermischen.

Butter in Würfel schneiden und beiseite stellen.

Mischung aus Mehl, Zucker etc. auf eine saubere Arbeitsfläche geben. In eine Kuhle in der Mitte lässt man die Eier gleiten. Die gewürfelte Butter wird ebenfalls hinzugefügt und aus allem ein geschmeidiger Teig geknetet. Sinnvoll ist es, den Teig jetzt für ca. zwei Stunden im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kreise eine kleine Öffnung stechen. Die Form ist beliebig. Herz, Stern oder Engel. Was halt da ist. Alle Teig-Kreise auf ein Backblech legen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Wenn die Kekse einigermaßen gut ausgekühlt sind, wird ein kleiner Klecks Marmelade auf die Kreise ohne Loch gemacht. Kekse mit dem ausgestochenen Motiv setzt man obenauf. Wer mag, kann die Linzeraugen am Ende mit Puderzucker bestäuben.

Die Größe und Form dieser Kekse ist völlig frei. Wer einen großen Durchmesser wählt, sollte allerdings sehr vorsichtig sein, da das Gebäck leicht bricht. Hier die Kekse nicht zu dünn ausrollen und vor allem auf eine sichere Lagerung achten.

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog blog.wohlgeraten.de – Onlineshop www.wohlgeraten.de

