



STAUD'S
WIEN

Bio



fein
passient



Linzeraugen mit Bio Roter Ribisel

Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Kühl stellen und mindestens für 1 Stunde rasten lassen. Danach ca. 2 mm dick ausrollen. Gleich viele Ober- und Unterteile mit einem Kecksausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) sparsam ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Danach die Böden mit STAUD'S Bio Roter Ribisel, fein passiert bestreichen. Die Oberteile zuerst anzuckern und dann auf die bestrichenen Unterteile setzen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Für mehr Geschmacksvielfalt einfach eine der weiteren STAUD'S Bio fein Passierten verwenden – in den Sorten Marille, Schwarze Johannisbeere und Holunder erhältlich.



🍴 50 Stk.

🕒 40 Min.

Zutaten für den Teig:

125 g Butter
125 g Staubzucker
250 g Mehl glatt
1 Ei
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz

Zum Füllen:

150 g STAUD'S Bio Rote Ribisel, fein passiert
etwas Staubzucker