



Ein Keks, den wir uns erlauben: Linzeraugen

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
Backzeit: 10 Min. (170 °C Heißluft)

Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Kühl stellen und mindestens für 1 Stunde rasten lassen. Danach den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. Gleich viele Ober- und Unterteile mit einem Keksausstecher (zum Beispiel ca. 5 cm Sterne) sparsam ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Danach die Böden mit Oma Staud Marillen-Konfitüre bestreichen. Die Oberteile anzuckern und auf die bestrichenen Unterteile setzen.

Portionen:

ca. 70 Stück
Durchmesser von ca. 5 cm

Zutaten:

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

150 g Oma Staud Marillen-Konfitüre zum Bestreichen
etwas Staubzucker zum Anzuckern