

Linzer Augen

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig für Linzer Augen:

300 g gesiebttes glattes Mehl
110 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Dotter (Größe M)
200 g weiche Butter

Zum Füllen:

160 g passierte Marillenmarmelade

Linzer Augen bestreuen:

gesiebter Staubzucker

Wie backe ich Linzer Augen?:

1 Mürbteig für Linzer Augen:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Scheiben (5 cm Ø) ausstechen und aus der Hälfte der Scheiben jeweils Augen und Mund für die Oberteile. Die Scheiben auf befettete Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Den Backvorgang mit den übrigen Scheiben wiederholen.

4 Kekse füllen:

Die nicht gelochten Scheiben der Linzer Augen auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen.

5 Linzer Augen bestreuen:

Die Oberteile der Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hälfte der Oberteile mit flüssiger Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao überziehen.
- Knetet man den Teig mit der Hand wird kalte Butter verwendet.