



Linzer Radln

18 Stück  gelingt leicht  bis zu 50 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

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

Zum Füllen:

200 g passierte
Marillenmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 36 Scheiben (8 cm Ø) ausstechen. Die Teigscheiben auf leicht befettete Backbleche geben. Aus der Hälfte der Scheiben mit einem Ausstecher (3 cm Ø) die Mitte ausstechen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

- 3 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

4 Zum Füllen:

Die erkalteten Keksböden mit Marmelade bestreichen.



5 Zum Bestreuen:

Die Keksoberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Keksböden zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einer gut schließenden Dose an einem kühlen Ort sind die Linzer Radln ca. 4 Tage haltbar.
- Linzer Radln sind auch als Linzer Augen bekannt.

