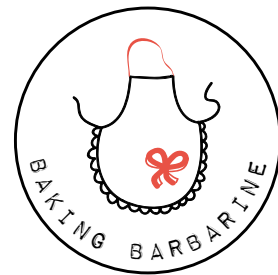


# LINZER AUGEN KLASSISCH UND AUFGEPEPPT



## ZUTATEN:

450 g Mehl (glatt)  
300 g Butter (zimmerwarm)  
150 g Staubzucker  
1 Stk. Eidotter  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz

1 EL Rum  
Marillenmarmelade // Rumtopfmarmelade  
Staubzucker



## ZUBEREITUNG:

Für die Linzer Augen Mehl, Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig zwei Stunden rasten lassen. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Runde Kekse ausstechen, in die Hälfte der Scheiben ein kleines Loch stechen. Bzw. mit einem Linzer Keks Ausstecher arbeiten.

Die Keksscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen lassen.

Die Marmeladen vorbereiten. Ich habe selbstgemacht Marillenmarmelade erwärmt und mit etwas Rum vermischt. Für die zweite Hälfte habe ich eine Rumtopfmarmelade verwendet. Die gibt es auch zu kaufen bzw. Beerenmarmelade verwenden, diese erwärmen und mit etwas Rum verrühren.

Die vollen Keksscheiben mit den beiden Marmeladen bestreichen. Die gelochten Scheiben für die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen und auf die vollen Keksscheiben kleben.

Alternativ aus Staubzucker und etwas Wasser Zuckerguss herstellen und in eine Spritztülle füllen. Mit diesem Hilfsmittel lässt sich der Guss am besten auftragen. Mit Pistazien und anderem Dekor verzieren.

Alternative 2: 2 Kekse mit Marillenmarmelade zusammenkleben und etwas antrocknen lassen. Die obere Hälfte dann in eine Schokoladenglasur tauchen und sofort mit Nüssen/Pistazien/etc. bestreuen.

