

LINZER AUGEN

mit Fredl Rohmoser

ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 100 g Staubzucker
- 100 g geriebene Mandeln
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 200 g Butter (nicht zu kalt!)
- 1 Prise Zimt
- Abrieb einer halben Zitrone

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten rasch zu einem Teig vermengen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig zum Bearbeiten am besten halbieren oder vierteln und den restl. Teig wieder in den Kühlschrank geben.
3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (Dicke je nach Belieben ein paar Millimeter) und Formen ausstechen.
4. Die ausgestochenen Kekse für ca. 12 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Achtung: die Backzeit hängt sehr stark von der Dicke der Kekse und dem Ofen ab, Kekse am besten ab Minute 10 nicht mehr aus den Augen lassen.
5. Die fertig gebackenen Kekse etwas auskühlen lassen, dann mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen (einfach die Lieblingsarten verwenden.).
6. Sobald die Kekse dann komplett abgekühlt sind mit etwas Puderzucker bestreuen und genießen.

