

## Linzer Augenkeske:

Zutaten für 6 Portionen

200 g Staubzucker

400 g Butter

600 g Mehl

2 Pk Vanillezucker

2 Stk Eidotter

1 Prise Schale einer Zitrone

Zutaten zum Bestreichen

100 g Marmelade

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und die in Stücke geschnittene Butter einarbeiten.

Dann Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale zufügen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jetzt den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und für die Linzer Augen Oberteile mit Löchern und Böden ohne Löcher ausstechen und die Kekse ca. 10 min backen.

Zum Schluss die Kekse mit Marmelade bestreichen und jeweils ein Teil ohne Loch und ein Teil mit Loch zusammensetzen.