

Linzer Augen

Zutaten für 50 Stück

Mürbteig:

300 g gesiebttes glattes Mehl
110 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Zitronenschale gerieben
2 Dotter
200 g weiche Butter

Zum Füllen:

160 g passierte Marillenmarmelade

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker

Zubereitung:

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

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

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

180 Grad Gas: Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Min.

Die ungelochten Scheiben auf der Backseite mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen.

www.wittlinger-therapiezentrum.com

Dr. VODDER AKADEMIE

