

Kategorie: Kekse

Linzer Augen - Dotterverwertung

Wer kennt sie nicht, die Linzer Augen. Ein Muss auf dem weihnachtlichen Kekseteller.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 4 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 40 Stück. Verwendet wurde ein Linzer Augen Ausstecher mit einem Durchmesser von etwa 6 cm. Natürlich können auch andere Ausstecher in jeder Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

600 g glattes Mehl
400 g Butter oder Margarine
220 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eidotter

beliebige Marmelade zum Füllen

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen - die eine Hälfte mit und die andere ohne „Augen“ ausstechen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 bis 15 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Zwei Kekse, eines mit und eines ohne „Augen“, mit Marmelade zusammensetzen und bezuckern.

--

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 6 Wochen haltbar.

Tipp

Diese Kekse können zu jeder Jahreszeit und zu vielen Gelegenheiten gebacken werden. Dafür einfach Herzen, Blumen, Ostereier oder sonstige Ausstecher verwenden.