



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

28 dag Mehl
24 dag Butter
14 dag Staubzucker
15 dag geriebene Mandeln
1 Stk. Eidotter
1 Msp. Zimt, gemahlen
Marmelade

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Linzer Augen

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und diesen ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Teig 2 mm dick auswalken und runde Scheiben ausstechen.
- Aus der Hälfte der Scheiben 3 Löcher herausstechen und bei 180° C hellbraun backen.
- Die Scheiben mit den Löchern mit Staubzucker bestreuen.
- Die ganzen Scheiben mit Marmelade bestreichen und mit den durchlöchernten Scheiben zusammensetzen.