

# Linzer Augen



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten für den Mürbteig:

300 g Weizenmehl  
200 g Butter  
100 g Staubzucker  
Schale von ½ Zitrone  
Prise Salz  
½ Päckchen Vanillezucker  
1 Eidotter  
Ribiselmarmelade  
Staubzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Hälfte des Teiges 2-3 mm dünn ausrollen und mit einer passenden Form ausstechen.

Die 2. Hälfte des Teiges ebenso ausrollen und mit derselben Form ausstechen, allerdings mit einer Lochtülle in der Mitte.

Die Linzer Augen bei 175°C etwa 12-15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Auf den Unterteil einen Tupfer Ribiselmarmelade spritzen. Den Oberteil (mit Loch) mit Staubzucker bestreuen. Danach beide Teile zusammensetzen.

Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Robert Hermann!

