

Foodblog von Lena

Linzer Augen



Zutaten für ca. 40 Kekse

- 300 g Dinkelmehl
- 150 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 50 g geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Marillenmarmelade
- Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Butter klein schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Staubzucker, Salz und die geriebenen Mandeln locker untermischen. Eine Grube formen und das Ei hineingeben. Von innen nach außen das Ei mit dem Mehl vermengen und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
2. Eine halbe Stunde bis Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Backrohr auf ca. 180° C (Umluft) vorheizen.
4. Den Teig partienweise dünn ausrollen und aus der Hälfte des Teiges Kreise ausstechen. Aus der anderen Hälfte Kreise mit kleinen Löchern.
5. Backen bis die Kekse leicht goldbraun sind und auskühlen lassen.
6. Nun die Kekse mit den Löchern mit Staubzucker bestäuben. Die andere Hälfte mit Marillenmarmelade bestreichen und beide Teile aufeinandersetzen.

Viel Freude beim Nachbacken!

