Linzer Augen

Rezept habe ich etwas abgeändert, damit ich eine ganze Butter verwenden kann.
Fertige Linzer Augen ein paar Tage ruhen lassen.

Zutaten

Menge
Zutat
Teig
250 g
Butter
320 g
Mehl glatt
100 g
Staubzucker
100 g
Mandeln gerieben
2
Eidotter (Eigelb)
Füllung
100 g
Ribiselmarmelade
Bestreuen
50 g
Staubzucker

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (10 Minuten)
☐
1.

250 g 250Butter (am besten bei Zimmertemperatur) in eine große Schüssel geben, dazu
320 g 320Mehl glatt
100 g 100Staubzucker
100 g 100Mandeln gerieben und
2 2Eidotter (Eigelb) Das Ganze nun mit den Händen gut verkneten, bis sich alle Zutaten zu einem schönen Teig zusammengeformt haben. Diesen nun in zwei Hälften teilen und im Kühlschrank für 2 bis 4 Stunden kalt stellen.

Linzer Augen ausstechen (25 Minuten)
☐
2.

Eine Hälfte des Teiges nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.
Nun den Teig zirka 3 mm dick ausrollen und darauf achten, dass er nicht am Tisch kleben bleibt. Mit entsprechenden Ausstechformen die gewünschten Kekse ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Jedes zweite Keks dann mit einer weiteren Ausstechform enweder mit den gewohnten 3 kleinen Augen oder auch in der Mitte mit einer etwas größeren Form (rund, herzformig oder sonst einer gewünschten Figur) ausstechen.
Mit der zweiten Hälfte des Teiges dann ebenso verfahren.

Linzer Augen backen (15 Minuten)
☐
3.

Backrohr auf 170 °C vorheizen.
Im Backrohr die Linzer Augen nun bei Umluft backen und darauf achten, dass sie nicht dunkel werden !
Je nach Backrohr dauert das ein paar Minuten kürzer oder länger.
Die Linzer Augen dann vom Backblech nehmen und etwas auskühlen lassen.

Linzer Augen füllen (17 Minuten)
☐
4.

Die ausgekühlten Linzer Augen nun mit der gewünschten Marmelade füllen. Dazu immer einen vollen Keks als Unterlage nehmen und einen zusätzlich ausgestochenen dann auf die Marmelade.

Linzer Augen bestreuen (3 Minuten)
☐
5.

Die fertigen Linzer Augen nun schön auf einen Teller legen und gut mit Staubzucker betreuen.

Tipp

Für den Teig unbedingt Butter nehmen. Da der Teig am besten mit den Händen verknetet wird, diese erst gründlich waschen.
Für die Füllung eine säuerliche Marmelade - Ribisel oder Marillen.
In vielen Rezepten steht eine Prise Salz auf der Zutatenliste und einige werden sich gefragt haben, was das Salz im süßen Teig wohl zu suchen hat. Das Salz sorgt dafür, dass die Süße des Gebäcks noch besser wahrgenommen wird. Außerdem steuert das Salz die Entwicklung von Enzymen und steuert so die Gärung im Hefeteig.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Mittel

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste