

Linzer Auge

Zutaten für ca. 80 – 90 Stück

560 g Mehl

420 g Butter, kleingeschnitten

210 g Zucker

4 Dotter

Marillen- oder Ribiselmarmelade



Zubereitung

Die Zutaten in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem Mürbteig kneten. Etwa eine Stunde kühl rasten lassen.

Backrohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier bedecken.

Etwa die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kekse ausstechen, und zwar so, dass es für jeden Boden einen Deckel mit einem runden oder sternförmigen Loch in der Mitte gibt.

Die Kekse auf die Backbleche geben und ca. 8-11 Minuten lang zart backen. Während des Backens im Auge behalten: die Kekse sollten nicht braun werden. Auf dem heißen



Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter oder Teller geben. Vorsicht, sie sind sehr zerbrechlich, wenn sie heiß sind!

Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Die Teigreste erneut zusammenkneten und wenn nötig kurz kühlen, sodass der Teig nicht klebt. Dann

weiterverarbeiten wie beschrieben.

Wenn alle Kekse gebacken und ausgekühlt sind, die Marillen- oder Ribiselmarmelade in einem kleinen Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Böden mit der warmen Marmelade bestreichen und je einen Deckel daraufsetzen.

Sofort dick Staubzucker darüber sieben.

Die Teigmenge reicht für gut vier Backbleche, das ergibt etwa 80 bis 90 Linzer Augen.

Die Kekse in eine luftdichte Keksdose schichten, dabei jede Lage mit Backpapier oder Pergamentpapier bedecken.