Nah&Frisch



www.finis-feinstes.at Professional

Linzer Augen mit Ribisel-Gelee

Kuchen & Gebäck Österreichisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter, Vanillezucker und eine Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf einer mit Mehl bestaubten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auswalken & ausstechen. (Hinweis: Gleich viele Deckel wie Böden) Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen. Keksdeckel mit Streuzucker bestreuen. Keksböden mittig mit Gelee bestreichen und den Deckel aufsetzten und etwas andrücken, sodass sich die Löcher mit Gelee füllen.

Zutaten

- Teig
- 300 g Fini’s Feinstes Weizenmehl glatt (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
- 200 g Butter, gewürfelt (Zimmertemperatur)
- 100 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz
- Fülle & Topping
- 200 g Ribisel-Gelee
- Streu- oder Staubzucker