Nah&Frisch



www.oetker.com Professional

Linzer Augen

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Minuten kalt stellen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Aus der Hälfte des Teiges Scheiben (5 cm Ø) für die Unterteile und aus dem übrigen Teig mit einem Linzer Ausstecher die Oberteile ausstechen. Die Scheiben auf befettete Backbleche geben.
Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober- und Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und etwa 12 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.
Die nicht gelochten Kekse auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen.
Mit Dr. Oetker gelingsicher durch die Weihnachtszeit! Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Viele weitere kreative Rezeptideen finden Sie unter www.oetker.at

Zutaten

- Zutaten für ca. 50 Stück
- Mürbteig
- 300 g gesiebtes glattes Mehl
- 110 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pkg Dr. Oetker Vanillin Zucker
- ½ Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Dotter (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- Zum Füllen
- 160 g passierte Marillenmarmelade
- Zum Bestreuen
- etwas gesiebter Staubzucker