

# Linzer Augen

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich



ca. 40 Min.



## Mürbteig:

300 g gesiebttes glattes Mehl  
110 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Dotter (Größe M)  
200 g weiche Butter

## Zum Füllen:

160 g passierte  
Marillenmarmelade

## Zum Bestreuen:

etwas gesiebter Staubzucker

## 1 Mürbteig:

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 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Scheiben (5 cm Ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Scheiben für die Oberteile jeweils 3 Augen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze: 180°C**

**Heißluft: 160°C**

**Backzeit: ca. 12 Min.**

## 3 Zum Füllen und Bestreuen:

Die Kekse auf der Backseite mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und darauf legen.

## Tipp vom Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hälfte der Oberteile mit flüssiger Dr. Oetker Glasur Kakao überziehen.