



Linzer Augen

Zutaten 1 - 2 - 3 Mürbteig:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Weizenmehl

Marmelade (laut Originalrezept Marillenmarmelade, aber ich nehme auch gerne Ribisel)
Staubzucker
1 EL Rum

Die gekühlte Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Zucker und dem Mehl verknetet.

Der Teig sollte nicht mehr kleben und wird dann für mindestens 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank gestellt. Danach wird er auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt.

Je ein ganzes Keks und ein dazu passendes Keks mit den typischen drei Löchern ausstechen. Bei 180°C etwa 12 Minuten backen (die Kekse sollen nur ganz leicht bräunen).

Auskühlen lassen und den ganzen Keks mit Marmelade bestreichen (sollte die Marmelade zu fest sein, mit 1 EL Rum mischen und etwas erwärmen) und den Löcherkeks draufsetzen.

Zuletzt werden die Kekse noch ordentlich mit Staubzucker bestäubt.

