



Weihnachtskekse Linzeraugen

aus dem ROBINSON Club Ampflwang

Zutaten:

150 g glattes Mehl

100 g Butter

50 g Staubzucker

50 g geschälte

feingeriebene Mandeln

1 Eidotter

Schale einer Zitrone

1 Prise Vanillezucker

1 Prise Salz

Füllung:

Marmelade



Zubereitung:

Die Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und runde Scheiben ausstechen.

In die Hälfte der Scheiben 1 Loch ausstechen. Teigscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 12 Minuten (mittlere Schiene) bei 180° C backen.

Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade bestreichen, die gelochten Kekse darauf setzen und mit Staubzucker bestreuen.