

Oma's Linzer Augen

[Kuchen & Gebäck](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:****ZEIT: 30 MIN.**

Alle Zutaten gemeinsam in eine Backschüssel und zu einem Teig kneten. Den Teig kurz kalt stellen und danach zwischen zwei Backmatten (oder Backpapier) ausrollen. Beliebige Formen ausschneiden (am besten rund oder blumig) und bei 165 Grad im vorgeheizten Backrohr für 12 Minuten backen. Ausgekühlt jeweils zwei gleiche Formen mit Marmelade zusammensetzen. Am Schluss noch mit Staubzucker bestreuen und genießen!



ZUTATEN



15 dag glattes Mehl

10 dag Butter

5 dag Staubzucker

5 dag geriebene Mandeln

1 Eidotter

Zitronenschale

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

Ribiselmarmelade