

## Linzer Augen mit Ribisel-Gelee

[Kuchen & Gebäck](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:

Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter, Vanillezucker und eine Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf einer mit Mehl bestaubten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auswalzen & ausstechen. (Hinweis: Gleich viele Deckel wie Böden) Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Auskühlen lassen. Keksdeckel mit Streuzucker bestreuen. Keksböden mittig mit Gelee bestreichen und den Deckel aufsetzen und etwas andrücken, sodass sich die Löcher mit Gelee füllen.



### ZUTATEN



#### Teig

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt (+ Mehl für die Arbeitsfläche)

200 g Butter, gewürfelt (Zimmertemperatur)

100 g Staubzucker

1 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

Fülle & Topping

200 g Ribisel-Gelee

Streu- oder Staubzucker