

## Linzer Augen

Kuchen &amp; Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

### Zubereitung

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 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Aus der Hälfte des Teiges Scheiben (5 cm Ø) für die Unterteile und aus dem übrigen Teig mit einem Linzer Ausstecher die Oberteile ausstechen. Die Scheiben auf befechtete Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober- und Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und etwa 12 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

Die nicht gelochten Kekse auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen. Mit Dr. Oetker gelingsicher durch die Weihnachtszeit! Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Viele weitere kreative Rezeptideen finden Sie unter [www.oetker.at](http://www.oetker.at)



### Zutaten

Zutaten für ca. 50 Stück

#### Mürbteig

300 g gesiebttes glattes Mehl

110 g gesiebter Staubzucker

1 Pkg Dr. Oetker Vanillin  
Zucker

½ Pkg. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

2 Dotter (Größe M)

200 g weiche Butter

#### Zum Füllen

160 g passierte  
Marillenmarmelade

#### Zum Bestreuen

etwas gesiebter Staubzucker