



Linzer Augen

Zutaten

200 g Puderzucker
400 g Butter
600 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
2 EL Vanillezucker
Zitronenschale
100 g Himbeermarmelade

Zubereitung

1. Puderzucker, Butter, Mehl, Salz, Eier, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig 3 mm dick ausrollen. Die gleiche Anzahl Kekdseckel mit Löchern und Böden ohne Löcher ausstechen.
3. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
4. Danach die untere Kekshälfte mit Marmelade bestreichen, das gelochte Oberteil mit Puderzucker bestreuen und beide Teile zusammensetzen.