

LINZERAUGEN

Teig: 

300 gr. Mehl
200 gr. Butter (nicht ganz kalt, in kleine Stücke geteilt)
100 gr. Puderzucker
1 P. Vanillezucker
2 Eigelb
100 gr. Mandeln
½ TL Zimt oder Backstübengewürz
vom alten Gewürzamt*

Für die Füllung: 

Johannisbeergelee oder Sauerkirschgelee - sauer schmeckt am besten
Puderzucker zum Bestäuben



 Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und mind. 1 Stunde kühl stellen.

Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen. Formen ausstechen (aufpassen 1/2 mit-1/2 ohne Loch in der Mitte)

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 10 - 12 Minuten hellbraun backen.

 Nach kurzem Abkühlen auf die ungelochten Plätzchen ein Häufchen Gelee geben, die gelochten Plätzchen mit Puderzucker übersieben und jeweils zwei zusammensetzen.

Die fertigen Linzeraugen gut verschlossen und kühl aufbewahren...falls sie nicht vorher schon gegessen wurden :-)

Viel Spaß und gutes Gelingen

Corinna 