



Zutaten

150 g Staubzucker
300 g Butter
450 g glattes Mehl
2 mittelgroße Eier
1,5 EL echter Vanillezucker
abgeriebene Schaler einer unbehandelten Zitrone
Marillenmarmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für die Linzer Augen aus allen Zutaten schnell einen glatten Teig kneten und diesen 30 Minuten rasten lassen. Danach die Masse 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca 6 cm im Durchmesser) Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben mit den typischen 3 Löchern versehen (eventuell Spezialausstecher verwenden), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 ° Celsius ca. 10 Minuten goldgelb backen. Die Unterteile nach dem Backen mit Marmelade bestreichen, die Oberteile aufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Kekse aus Mürbteig sollte vor dem Verzehr ca 2 Wochen in einer verschlossenen Metalldose gelagert werden, damit es schön mürbe wird. Die Linzer Augen sollten Sie daher am besten schon in der Mitte der Adventzeit backen, damit sie bis Weihnachten schön mürbe werden.

Das Lieblingsrezept von Wolfgang Hackl

„Mal schmecken sie süß und saftig, mal trocken und lasch – aber immer erinnern mich die Linzeraugen an Weihnachten :-)“

Wolfgang Hackl geht es als Leiter des NEXUS / Österreich Vertriebs vor allem darum, unsere Kunden und die, die es noch werden, mit innovativen Lösungen aus dem gesamten NEXUS-Portfolio zu versorgen. Digitalisierung ist für uns mehr als ein Buzzword!

