

Linzer Augen - Spitzbuben des Advent

Linzer Augen oder auch Spitzbuben genannt, sind eine der beliebtesten Kekssorten. Die mit heimischer Marmelade gefüllten Kekse zergehen auf der Zunge.

Zutaten für die Linzer Augen (ca. 100 Stück):

300 g Butter
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Messerspitze Zitronenschale, gerieben
1 gute Prise Salz
4 Eier
600 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
Marmelade (Marille, Erdbeer oder Ribisel)
Staubzucker

Zuerst rührst du die Butter cremig und gibst den Zucker dazu. Darauf folgen Vanillezucker, Zitronenschale und Salz.

Anschließend die Eier einarbeiten und mit Mehl und dem darin vermischtem Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Diesen lässt du zugedeckt mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Er sollte eine Stärke von 2 bis 3 mm haben. Die Hälfte der Kekse wird rund ausgestochen. Die andere Hälfte wird mit einer runden, gewellten Keksform und einem eigens für die Linzer Augen erhältlichen Zusatzteil für die 3 Keksaugen ausgestochen.

Bei 180° Ober-/Unterhitze werden die Kekse ca. für 8 Minuten gebacken. Nachdem sie ausgekühlt sind bestreust du zuerst die Oberteile mit Staubzucker. Das hat den Grund, dass später die Marmelade noch gut sichtbar ist.

Die **Unterteile werden mit Marmelade bestrichen** – dann setzt du das gezuckerte Oberteil darauf. Wer keine selbstgemachte Marmelade im Keller lagernd hat besorgt sich am besten eine aus der Fruchteküche Unterweger. Zu selbstgebackenen Keksen gehört nur beste Marmelade!

Einem gemütlichen Adventnachmittag bei Kaffee oder Glühwein mit frischen, selbstgebackenen Keksen steht nichts mehr im Wege! Einfach genießen!