

LINZER AUGEN & LINZER HERZERL

ZUTATEN

200 g Butter oder Margarine
300 g Mehl
100 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
1 Eidotter
1 Prise Salz
je ¼ TL Zimt und Nelkenpulver



Ribisel- oder Himbeermarmelade
Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Butter mit dem Mehl verbröseln, Zucker, Vanillezucker, Salz, Gewürze und Eidotter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Eine Teigkugel formen und diese in Frischhaltefolie verpackt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Backrohr auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig auf einer bemehlten kalten Fläche ausrollen. Gleiche Menge kreisförmige und gezackte Scheiben ausstechen.
- Aus der gezackten Hälfte der Kekse „Augen“ oder kleine Herzerl ausstechen und diese auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Rohr ca. 10 Minuten backen.
- Kekse auskühlen lassen. Mit Marmelade zusammensetzen.
- Die Kekse erst vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

TIPP

Original Linzer Augen haben einen Durchmesser von 8–10 cm, ich mache sie aber als Weihnachtskekse weitaus kleiner. Der Linzer Teig ist ein brauner Mürbteig, das heißt, zu Mehl, Zucker, Butter und Ei kommen Nüsse oder Mandeln mit brauner Haut dazu und fallweise auch Gewürze wie Zimt und Nelken. Die klassische Füllung besteht aus Ribiselmarmelade. Ich fülle sie allerdings meist mit Himbeermarmelade. Ob ein Loch oder drei im Dreieck angeordnete Löcher, ist eine Frage der familiären Tradition. Ebenso, ob der untere Keks mit oder ohne Zacken ausgestochen wird. Aus den herzförmig ausgestochenen „Augen“ mache ich kleine Linzer Herzerl, die immer gut ankommen.

