

# LINZERAUGEN

(für ca. 25 Stück)

## Zutaten

130 g Mehl  
90 g Butter  
60 g Staubzucker  
1 El Sahne  
Vanille, Zimt (eine Messerspitze),  
Orangenabrieb

Ribiselmarmelade zum Füllen

Staubzucker zum Garnieren

## Zubereitung

Aus allen Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen. Diesen dann ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig kurz durchkneten und dann auf wenig Mehl auf die gewünschte Stärke ausrollen.

Die Kekse ausstechen (die Hälfte mit Loch - wenn nötig dafür eine Spitztülle verwenden) und auf ein befettetes Backblech geben.

Bei 170 °C für ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und die untere Hälfte mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochte Hälfte darauf setzen. Alle mit Staubzucker bestreuen und genießen.

GUTES GELINGEN

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

