



Colourbox/ Beispielfoto

Linzer Augen Kekse **von JOSH**

Zutaten:

100g Staubzucker
200g Butter
300g Mehl
1 kleine Prise Salz
1 Ei
Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
Marmelade (ich nehme Marille)

Zubereitung:

Aus dem Mehl, der Butter, Staubzucker, Ei, Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale einen Teig kneten. Wenn er soweit ist, er darf nicht mehr an den Händen kleben, eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig dann auf etwa 2 - 3mm Dicke ausrollen und mit einer entsprechenden Kekform ausstechen. Dabei bedarf es gleich vieler Böden wie Deckeln mit Löchern.

Die Kekse bei 180 Grad etwa 10 Minuten lang backen. Danach die Keksböden mit Marmelade bestreichen und Deckel aufsetzen.

Am besten in einem geschlossenen Behälter aufbewahren, dann werden sie schön mürbe.

„Ein Espresso dazu passt selbstverständlich immer!“

Schöne Weihnachten und einen guten Rutsch in ein glückliches und gesundes neues Jahr wünscht Euch Euer Josh!