

# Plätzchentraum

Mein Rezept **No. 9**



# Linzer Augen

## Zutaten

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
85 g geriebene Mandeln  
1 Prise Zimt  
Konfitüre je nach Wunsch

## Dekoration

Puderzucker  
wahlweise Streudekor



#Kekse\*

## Zubereitung

**1.** Alle Zutaten in eine Schüssel geben. **2.** Die Masse gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. **3.** Den Teig für etwa 25 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Backofen auf 180°C vorheizen. **4.** Danach den Teig ausrollen und mit einem runden Ausstecher die Teiglinge ausstechen. In jedem zweiten Kreis in der Mitte einen Stern oder ein Herz ausstechen. **5.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekse darauf platzieren. **6.** Die Kekse 10 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen. **7.** Den Keks ohne Loch in der Mitte mit Konfitüre bestreichen und den Keks mit Loch darauf legen, leicht andrücken. **8.** Zum Schluss wird die fertigen Kekse mit etwas Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Statt Konfitüre eignet sich auch Nuss-Nougat-Creme!

\* Backe unser Rezept nach & poste dein Bild mit unserem Hashtag in sozialen Netzwerken.

**180°C (Ober-/Unterhitze) / Backofen 200°C (Umluft)**

**Zubereitungszeit: 50 min / Backzeit: 25 min**