Linzeraugen



Erfahrungen

Menge Fürhrt zu ca 6 blechen

Zutaten

Menge	Zutat
50 dag	**Butter**
21 dag	**Staubzucker**
75 dag	**Mehl (Tüy 480) Kuchenmehl get auch**
1 stk	**Ei**
1/2	**Mark einer Vanilleshote**
1	**Zitronenschale (Bio)**
1 priese	**Salz**
Deko	
Marmelade	**zum kleben**
Staubzucker	**zum Bestäuben**

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Mürbteig herstellen anschließend eine Stunde Kühlen.

Schritt 2

Den Teig 4mm dick ausrollen und bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen.

Schritt 3

Die gebackenen Kekse abkühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen. In die Augen heiße Marmelade Spritzen.

Revision #2
Created 19 June 2023 18:23:13 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre