

Linzeraugen



Erfahrungen

Menge führt zu ca 6 blechen

Zutaten

Menge	Zutat
50 dag	Butter
21 dag	Staubzucker
75 dag	Mehl (Tüý 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