

Linzer Augen



die
DIRNEDER
Mühle



IHR BRAUCHT

240 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier
6 EL Milch
500 g Weizenmehl T480 glatt
1 Pkg. Backpulver
ca. 20 g Vanillezucker
Ribiselmarmelade oder
Wunscharmelade

SO GEHT'S

- 1_ Alle Zutaten gut vermischen und kneten.
- 2_ Danach den Teig ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Die Hälfte davon mit den drei Augen versehen (Ausstechform mit 3 kleinen Kreisen).
- 3_ Die Kekse bei 150°C Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Sie sollten nicht zu hell sein.
- 4_ Nach dem Backen abkühlen lassen und eine ganze Hälfte mit Ribiselmarmelade bestreichen, darauf eine Hälfte mit Augen kleben.
- 5_ Zu guter Letzt alle Linzeraugen noch mit Zucker bestreuen.

FEINES GELINGEN UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT

die Dirneder Mühle

**CA. 30 - 45 MIN
FÜR DIE ZUBEREITUNG**

**CA. 12 - 15 MIN
BACKZEIT**