

Linzeraugen von Frau Christine I.

Zutaten

Teig

300 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Schale Biozitron
2 Eidotter
200 g Butter kalt

Zum Bestreichen & Bestreuen

125 g Ribiselmarmelade
200 g Staubzucker

Dauer

50 Min. Zubereitung
1 Stunde ziehen lassen
10 Min. Backen
30 Min. ziehen lassen

Besonderes Merkmal

Die Linzer ziehen in einer Keksdose noch nach und werden durch die Marmelade besonders fein und weich

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

180°C Umluft, ca 10 Minuten

Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Zestenreibe, Löffel, Nudelholz, Ausstecher, Palette, Backblech, Spritzbeutel oder Löffel zum Füllen, Sieb

Wer etwas Abwechslung haben möchte, kann die Linzer in verschiedenen Formen mit Loch ausstechen oder es mit anderen Marmeladen versuchen.

Zubereitung

Die Linzer Augen bestehen, wie so viele der Tee- und Weihnachtsbäckereien, aus einem Mürbteig. Wichtig beim Mürbteig ist immer die rasche Verarbeitung, da er viel Butter enthält und diese beim Kneten, vor allem durch die Wärme der Hand, weich wird. Das soll sie aber nur in Maßen, da durch zu weiche Butter das Weiterverarbeiten schwierig wird, geformte Teile brechen leichter, ausgestochene Kekse bleiben gern kleben. Deswegen kommt ein Mürbteig nach dem Kneten immer noch einmal in den Kühlschrank, um dort zu rasten – das heißt, um die Butter wieder anziehen zu lassen. Dabei soll er aber in Folie gewickelt werden, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Verwendet man beim Auswalken zu viel Mehl auf der Arbeitsfläche, werden die Kekse bröselig und zerbrechen leichter, da das Verhältnis der Zutaten nicht mehr stimmt. Frau Christine I. empfiehlt also: Flottes Arbeiten und Genauigkeit bei den Mengenangaben!

- ① Das Mehl mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale gut durchmischen. Forme auf deiner Arbeitsfläche daraus einen kleinen Hügel, in dessen Gipfel du eine kleine Mulde drückst. Da kommen die Eidotter hinein. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf den Hügel legen, dann alles flott mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den wickelst du in eine Frischhaltefolie und lässt ihn im Kühlschrank etwa eine Stunde lang rasten.
- ② Heize das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ③ Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auswalken und die klassische Linzeraugen-Form ausstechen, das sind Kreise mit gewelltem Rand. In die Hälfte der ausgestochenen Kekse kommen die drei Augen – dafür verwendest du entweder eine kleine runde Ausstechform, einen Fingerhut, den Stöpsel deiner Füllfeder oder ähnliches. Es gibt aber auch eigene Linzeraugen-Ausstecher, bei der man die Form und die drei Löcher in einem Vorgang erledigen kann.
- ④ Backe die Kekse für etwa 10 Minuten und lass sie dann gut auskühlen. Die Ribiselmarmelade kräftig durchrühren, damit keine Klumpen bleiben. Die Kekse ohne Löcher mit Hilfe eines Pinsels mit der Marmelade bestreichen. Die Kekse mit Löchern mit dem Staubzucker durch ein Sieb abstauben und auf die Marmeladenkekse setzen.