

**LOI
SIU
M**

WINE
SPA
RESORTS

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LOISIUM

RECIPE

collection

Symbolfoto/Serviervorschlag

Linzeraugen

Rezept von
**Küchenchef
WALTER**

Zutaten:

300g glattes Mehl
200g weiche Butter
80g geriebene Mandeln
120g Staubzucker

1 Eigelb
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz & Zimt
220g Marillenmarmelade

Etwas Staubzucker
zum Bestreuen

So wird's gemacht

Mehl, Ei, Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker, Zimt und die geriebenen Mandeln in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig kneten, anschließend den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach den Teig mit Hilfe eines Teigrollers ausrollen und ca. 4 mm dicke, runde Scheiben (mit welligem Rand) ausstechen. **Aus einer Hälfte der Scheiben** drei kleine runde Augen ausstechen. Alle Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad ca. 10-15 Minuten** hellbraun backen. Die Kekse auskühlen lassen, die Hälfte ohne Augen mit Marmelade bestreichen und den oberen Teil mit Augen darauf setzen. Zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

#Teilen

Schon probiert? Fotografieren und auf Facebook mit uns teilen!

#LoisiumRecipe

Hier ist noch
Platz für Notizen