

## Linzerkeks (Linzeraugen mit Marillenmarmelade)

### Heidis Klassiker!

120 g Butter  
100 g. Staubzucker bzw Puderzucker  
240 g. glattes Mehl  
½ Pkg Backpulver ca. 25 g  
1 ganzes Ei  
2-3 Eßlöffel Milch



- Die Butter kalt in die Rührschüssel reiben, die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben, zuletzt das Ei und die Milch. Den Teig gut durchkneten. (entweder mit der Hand oder mit der Knethaken der Rührmaschine!)
- Der Teig kann gleich verarbeitet werden.
- Backrohr auf 150° vorheizen und auf Heißluft stellen
- Jetzt den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und die Linzer Augen Oberteile mit Sternen und die Böden ohne Löcher ausstechen
- die Kekse ca. 10 – 12 Minuten backen, unter Beobachtung – werden schnell braun
- die Kekse ganz auskühlen lassen, brechen leicht, wenn sie warm sind.
- Die Teile mit dem Stern gleich mit Staubzucker leicht zuckern
- Zum Schluss die Unterteile der Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und den Teil mit Stern und Zucker auf die Unterteile zusammensetzen