

Christina Grundner

User

Oma's Linzer Augen

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○ ZEIT: 30 MIN. 

Alle Zutaten gemeinsam in eine Backschüssel und zu einem Teig kneten. Den Teig kurz kalt stellen und danach zwischen zwei Backmatten (oder Backpapier) ausrollen. Beliebige Formen ausstechen (am besten rund oder blumig) und bei 165 Grad im vorgeheizten Backrohr für 12 Minuten backen. Ausgekühlt jeweils zwei gleiche Formen mit Marmelade zusammensetzen. Am Schluss noch mit Staubzucker bestreuen und genießen!

ZUTATEN

15 dag glattes Mehl

10 dag Butter

5 dag Staubzucker

5 dag geriebene Mandeln

1 Eidotter

Zitronenschale

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

Ribiselmarmelade