

Weihnachtsbacken Rezepte

Linzer Augen

Gattung: Backen, Advent, Plätzchen, Weihnachten

300 g Mehl
250 g Butter
140 g Zucker

170 g geriebene Nüsse
etwas Marmelade

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde kühl stellen.
Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Die gleiche Menge Kreise noch einmal ausstechen, hier aber ein Loch in der Mitte extra ausstechen. Plätzchen ca. 10 -15 Min. bei ca. 160 °C (im Umluftherd) backen. Nach dem Erkalten je eine Scheibe mit Marmelade bestreichen und eine Scheibe mit Loch darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.