



Benötigte Zutaten

Teig:

180 g Premium Teebutter kalt

250 g Mehl

120 g Staubzucker

3 EL Premium Alpenmilch
frische

100 g geriebene Mandeln

Fülle:

200 g Premium Frischkäse

100 g Staubzucker

Ribiselmarmelade oder
Preiselbeermarmelade

Linzeraugen: Rezept für Linzerkekse neu interpretiert

Diese feinen Linzeraugen verbinden Tradition mit moderner Raffinesse. Außen knusprig, innen zart und gefüllt mit fruchtiger Marmelade und Frischkäse sind sie ein Highlight auf jedem Keksteller. Das Linzeraugen Rezept ist dabei ganz einfach auch für Backanfänger geeignet. Ob als Linzerkekse für Weihnachten oder als süßes Gebäck zwischendurch, diese Variante mit Frischkäsefüllung bringt eine frische, cremige Note in das klassische Rezept und sorgt für einen besonderen Genussmoment.

Anleitung

1. Für den Teig die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.
2. Den Mürbteig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für rund eine Stunde kühlstellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann fünf Zentimeter große Kreise ausstechen.
4. Bei der Hälfte der Kreise mittig ein kleines Loch ausstechen.
5. Alle Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund zehn Minuten backen.
6. Die Kekse vollständig auskühlen lassen.
7. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Staubzucker glattrühren.
8. Mit der Creme auf die Kekse ohne Loch am äußeren Rand einen Kreis ziehen und in die Mitte Ribiselmarmelade dressieren.
9. Dann die Kekse mit Loch als Deckel aufsetzen. Mit Staubzucker bestreut servieren



Tipps für perfekte Linzeraugen

Frucht-Variationen: Wer es experimentell mag, kann Preiselbeer-, Himbeer- oder Orangenmarmelade verwenden.

Aromatische Verfeinerung: Ein Schuss Vanilleextrakt oder etwas Zitronenabrieb im Teig sorgt für zusätzliche Frische.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at