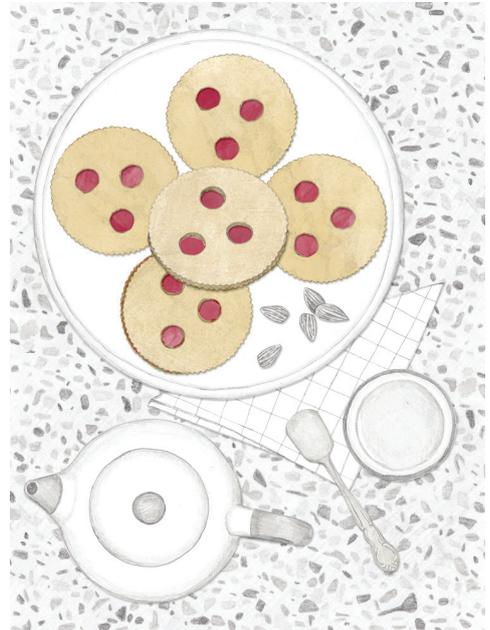


Linzer Augen mit Buchweizen

Zutaten

140 g Weizen-Vollkornmehl (oder normales Mehl)
 70 g Buchweizenmehl
 70 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
 200 g Butter
 100 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 1 Prise Zimt
 100-150 g Himbeer-, oder Ribiselmarmelade zum Bestreichen

Für ca. 35 Stück (je nach Größe)
 Dauer: 30 min + 45 min Kühlzeit + 20 min Backzeit



Zubereitung

Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken oder mit der Hand verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ungefähr 45 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Nehmt wirklich ausreichend Mehl, denn es ist sehr ärgerlich, wenn der Teig kleben bleibt. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und gleich viele Ober- und Unterteile ausstechen.

Teigreste erneut zusammenkneten und wenn nötig erneut kühlen, sodass der Teig nicht klebt. Dann weiterverarbeiten wie im vorherigen Schritt.

Die Kekse 8-10 Minuten lang backen und währenddessen im Auge behalten, sie sollten nicht braun werden. Nach dem Backen, am besten mitsamt Backpapier vom heißen Blech ziehen, damit sie nicht nachbacken. Aber Achtung, die heißen Plätzchen sind sehr zerbrechlich.

Die Unterteile der Kekse mit Marmelade bestreichen. Ist die Marmelade sehr fest, hilft es sie zu erwärmen, dadurch wird sie streichfähiger.

Klassischerweise werden die Linzer Augen am Ende mit Staubzucker bestreut. Ich mag sie lieber ohne Zucker und verteile ein bißchen Schokoladenglasur darauf. Die Kekse in einer Keksdose aufbewahren, ihr werdet sehen, sie sind im Nu vernascht.