

Lustige Linzer Gesichter



Zutaten:

15 dag Zucker

30 dag Butter

45 dag Mehl

3 Dotter

1 P VZ

Marmelade

Alle Zutaten schnell zu einem Mürbteig verarbeiten und anschließend 1 Stunde im Kühlschrank (eingewickelt in Frischhaltefolie) rasten lassen.

Dann dünn auswalken, mit dem Ausstecher jeweils 1 ohne Gesicht und 1 mit Gesicht ausstechen, auf das Blech legen und bei 185 Grad backen. Hell backen und dann jeweils 2 mit roter Marmelade zusammensetzen und leicht anzuckern.

Aus diesem Teig können natürlich auch normale Linzer Augen oder andere Kekse ausgestochen werden.