

## *Linzer Augen (Aus Österreich)*

200g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
130g Zucker  
Schale einer Zitrone  
200g kalte Margarine

zusammen mit  
und  
in einer Schüssel vermischen und  
in Stückchen hinzugeben. Daraus rasch  
einen glatten Teig formen und 30 Minuten  
im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dick ausrollen und Kreise von 5cm Durchmesser ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise jeweils drei Augen ausstechen und dann alle bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten hellbraun backen.

150g Johannisbeermarmelade

auf den ungelochten Kreisen verteilen, die  
anderen daraufsetzen.

*Ergibt. Ca. 20 Stück*

*Zubereitungszeit: Ca. 25min.*

*Ruhezeit: 30min.*

*Backzeit: Etwa 12min. Bei mittlerer Hitze*

### Variante: Ischler Törtchen

Keine Augen ausstechen und nach dem

150g Aprikosenmarmelade

100g Schokoladenglasur

30g gehackten Pistazien

Backen die Hälfte der Kreise mit  
bestreichen. Dann die andere Hälfte drauf  
setzen und mit  
überziehen. Zum Schluss noch mit  
bestreuen.