

Rezept

Vegane Linzer Augen

Ein Rezept von Vegane Linzer Augen, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone
300 g Dinkelmehl
150 g Puderzucker
1 Prise Salz

200 g kalte vegane Pflanzenmargarine
50 g gemahlene Mandeln
½ TL gemahlene Bourbon-Vanille

Außerdem

Mehl zum Arbeiten
200 g Marmelade (Sorte nach Belieben)

Linzer-Ausstecher
Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 5 g F, 1 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und 1 EL Schale fein abreiben. Die Margarine in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronenabrieb und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 185° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern die gleiche Menge Kekse mit und ohne Loch ausstechen und auf den Blechen verteilen. Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Kekse 10-12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Anschließend auf die Kekse ohne Loch je 1 Klecks Marmelade geben, dann die gelöcherten Kekse daraufsetzen. Die Linzer Augen mit Puderzucker bestäubt servieren.