

LINZER AUGEN

EINKAUFLISTE

- ♥ 600g Mehl
- ♥ 220g Staubzucker
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 4 Eidotter
- ♥ 400g Margarine

ZUBEREITUNG

Alles zu einem Mürbteig zusammenkneten
Eine Stunde kühl rasten lassen
Ausrollen, nicht zu dünn,
Ausstechen und bei 180 Grad 12-15 min backen
Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, weil jeder Ofen anders ist .
ich backe immer auf Sicht.

ZUSAMMENSETZEN

mit beliebiger Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Eure

