

Mürbteig (1-2-3 Teig)

Zutaten

Teig:

300 g	Mehl, glatt, gesiebt
200 g	Butter
100 g	Staubzucker, gesiebt
1	Ei
1 TL	geriebene Zitronenschale



Linzer Augen:

250 g	Marillenmarmelade
1 Prise	Salz
	Staubzucker

Arbeitsbeschreibung

Teig:

1. Mehl, Staubzucker und Aromaten sieben in einen Schneekessel geben.
2. Die kalte Butter in 1 cm Würfel schneiden, dazugeben und das versprudelte Ei begeben.
3. Abbröseln, kurz kneten und zu einer Platte formen.
4. In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen bevor der Teig weiterverarbeitet wird. (nicht im Kühlschrank, da er sich sonst schwer ausrollen lässt)

Linzer Augen:

1. Mürbteig 3-4 mm dünn ausrollen, mit rundem Ausstecher Scheiben ausstechen, auf dem Backblech mit Backpapier setzen. Bei der Hälfte der Scheiben drei kleine Löcher oder ein großes Loch stechen und hellbraun backen.
2. Die ganzen Scheiben mit heißer Marillenmarmelade bestreichen, gelochte Teile überzuckern und draufsetzen.

Hinweis

- Portionsgebäck 12 – 14 cm Durchmesser
- Mürbteige hell backen da diese sonst bitter schmecken.
- Es wird wegen des Verhältnisses der Zutaten zueinander, auch als 1-2-3 Teig bezeichnet.