



## Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

300 g Weizenmehl T480

200 g Butter

95 g Staubzucker

1 Ei

Für die Marmelade

100 g Orangenmarmelade

6 EL Orangensaft

1 EL Orangenschale gerieben

2 TL 

◆ Pfeffer schwarz

gemahlen

## Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

Ō 60-90 Min ♀♀♀

## Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig Staubzucker, Butter, Mehl, Eier, Bourbon Vanillezucker und Orangenschale zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- 3 Den Mürbteig 3 Millimeter dünn ausrollen. Kekse mit Löchern und Kekse für den Boden ohne Löcher ausstechen.
- 4 Für die Marmelade: Marmelade mit Orangensaft und geriebener Schale einer Orange in einen Topf geben. Für 5 Minuten köcheln lassen und mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 5 Kekse 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Gut abkühlen lassen. Kekse mit Löchern mit Staubzucker anzuckern.
- 6 Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit Keks mit Loch zusammensetzen. Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren.

