Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

60–90 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

300 g	Weizenmehl T480
200 g	Butter
95 g	Staubzucker
1	Ei
5 g	Vanillezucker Bourbon

Für die Marmelade

100 g	Orangenmarmelade
6 EL	Orangensaft
1 EL	Orangenschale gerieben
2 TL	Pfeffer schwarz gemahlen

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.