

# Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

60–90 Min

## Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig

| | |
|---|---|
| 300 g | Weizenmehl T480 |
| 200 g | Butter |
| 95 g | Puderzucker |
| 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 Puderzucker, Butter, Mehl, Eier, Vanillezucker Bourbon 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 Puderzucker anzuckern.
6. Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit Keks mit Loch zusammensetzen. Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren.