



Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

🕒 60–90 Min   

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 Keksen mit Loch zusammensetzen. Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren.

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	Orangemarmelade
6 EL	Orangensaft
1 EL	Orangenschale gerieben
2 TL	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

