



# Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

🕒 60–90 Min   

## Zubereitung

### 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 |

- 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.

