

Ernährungs vision Österreich



Linzeraugen

Noch ein leckeres und zuckerfreies Gebäck aus Mürbeteig.

Die Linzer Augen, oder mancherorts auch Spitzbuben genannt, werden in Österreich traditionell als Tee- und Weihnachtsgebäck gereicht.

Meistens wird Ribiselmarmelade (rote Johannisbeere) für die Füllung verwendet. Der charakteristische säuerlich-fruchtige Geschmack passt besonders gut zur Süße der Kekse.

Wir haben uns dieses Mal für Marillenmarmelade entschieden - schmeckt beides ausgesprochen lecker. Wenn sie wissen möchten, [wie zuckerfreie Marmelade selber hergestellt wird, klicken sie hier!](#)

Mit diesem klassischen Rezept verzaubern Sie Groß und Klein.

Zutaten für den Teig:

200	g	Erythrit Powder (von Biosüße -> hier bestellen)
400	g	Butter
600	g	Vollkorn Dinkelmehl
1	TL	Bourbon Vanille gemahlen
2	Stk	Eier
1	Stk	Schale einer (Bio)Zitrone
100	g	Marillenmarmelade zuckerfrei (von Biosüße -> hier bestellen)

Die Zubereitung:

1. Erythrit, Butter, Mehl, Eier, Vanillezucker und den Abrieb einer Zitronenschale zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
2. Danach den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und gleich viel runde Böden ohne Löcher und "Keks-Deckel" mit Löcher ausstechen. Legen Sie die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
3. Nun im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 min backen. Die noch warmen Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit jeweils einen Teil mit Loch zusammensetzen. Bestreuen sie die Kekse mit dem fein gemahlene Erythrit - sind sie noch warm, haftet der "Staubzucker" am Besten.

TIPP: Sie können zuckerfreie Marmelade das ganze Jahr über leicht herstellen. Verwenden sie tiefgekühlte Früchte, diese haben den Vorteil, dass sie immer reif eingefroren werden und natürlich süß sind sowie während des Einkochens wie von selbst gelieren. Falls sie ihre Marmelade noch süßer schmecken wollen, fügen sie etwas flüssiges Stevia nach Geschmack bei.