



## Österliche Linzer Augen

### Zutaten

Für 17 Doppelkekse (34 einzelne Kekse)

#### Für den Teig:

150 g kalte Butter  
1 Ei  
1 TL Vanilleextrakt  
75 g Zucker  
265 g Mehl  
1 Prise Salz  
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

#### Für die Ganache:

80 g VIVANI Weiße Vanille Schokolade  
50 g Konditorsahne  
Abrieb von 0,5 Bio-Zitrone

#### Dekoration (optional):

etwas Puderzucker

### So wird's gemacht

- 01** Für die Ganache die Konditorsahne langsam in einem Topf erhitzen.
- 02** Die Schokolade hacken.
- 03** Den Topf vom Ofen nehmen und Schokolade und Zitronenabrieb hinzufügen. Für intensiveren Zitronengeschmack den Abrieb einer ganzen Zitrone verwenden.
- 04** Die Schokolade zunächst ohne Rühren schmelzen lassen. Anschließend mit einem Teigschaber zügig zu einer Ganache verrühren.
- 05** Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 06** In der Zwischenzeit die Kekse herstellen. Dazu alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 07** Eine Teigkugel formen und plattdrücken. Abgedeckt für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 08** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen.

**09** Mit einem Ausstechförmchen etwa 34 Kekse ausstechen. Mit kleineren Förmchen aus 17 Keksen Ostermotive ausstechen.

**10** Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

**11** Die Kekse für etwa 12 – 15 Minuten backen, oder bis sie goldbraun sind. Komplette auskühlen lassen.

**12** Die Ganache in einen Spritzbeutel füllen. Auf jeden ganzen Keks eine kleine Menge Ganache aufspritzen. Anschließend einen Keks mit Ostermotiv auflegen.

**13** Nach Belieben die Linzer Augen mit Puderzucker bestäuben.