



## Linzer Augen Mit Schokolade und Pistazien

### Zutaten

Für etwa 30 Stück

### Zutaten

#### Für den Mürbeteig:

300 g Mehl  
100 g Puderzucker  
40 g VIVANI Edel Cacao (Backkakaopulver)  
200 g kalte Butter  
1 Eigelb

#### Für Füllung und Dekoration:

80 g VIVANI Dunkle Vollmilch 50 % Cacao  
Erdnussmus (nach Bedarf)  
gehackte Erdnüsse (ungesalzen)

#### Außerdem:

Ausstecher für Linzer Augen

### So wird's gemacht

**01** Für den Mürbteig Mehl, Puderzucker und Kakaopulver auf die Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden, hinzufügen und einarbeiten.

**02** Das Eigelb hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**03** Anschließend den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 3 mm dick ausrollen und mit dem Ausstecher für Linzer Augen etwa 30 Oberteile mit Löchern und 30 Unterteile ohne Löcher ausstechen.

**04** Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10 bis 15 Minuten backen und danach vollständig abkühlen lassen.

**05** In der Zwischenzeit die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen lassen.

**06** Nun jedes Unterteil der Linzer Augen erst mit einem Teelöffel Erdnussmus und dann mit einem Teelöffel geschmolzener Schokolade bestreichen. Dann die Oberteile mit den Löchern aufsetzen und leicht andrücken.

**07** Die Linzer Augen mit dem Rest der geschmolzenen Schokolade verzieren, mit gehackten Erdnüssen bestreuen und fest werden lassen.