



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.