

**Vidárbo**  
Vitaminreich

# LINZER AUGEN

## mit Bratapfel-Zimt-Canache



— Fruchtikus —  
Bratapfel-Zimt

Zutaten (für 2 Backbleche):

100 ml Eierlikör  
1 Glas Fruchtikus  
Bratapfel-Zimt  
200 g weiße Kuvertüre  
240 g Butter  
240 g glattes Mehl  
120 g Staubzucker  
180 g geriebene Mandeln  
1 Prise Salz



Lass dir den Advent schmecken!

### — ZUBEREITUNG —

#### DIE CANACHE

Eierlikör aufkochen und über die Kuvertüre leeren. Die Masse ca. 2 Minuten ziehen lassen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Danach mit Folie abdecken und kalt stellen. Fruchtikus vor der weiteren Verarbeitung unterrühren.

#### DER TEIG

Mehl, Staubzucker, Mandeln und eine Prise Salz mischen, mit der kalten Butter verbröseln und rasch glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Das Rohr auf 180° C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. Ø 5 cm Kreise ausschneiden. Aus der Hälfte der Kekse mittig ein kleines Loch ausschneiden. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.  
Aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

#### DIE KEKSE

Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen. Die übrigen Kekse mit Canache bestreichen und jeweils einen gelochten Keks daraufsetzen.