

Linzer Augen

300 gr. bloem
200 gr. boter
100 gr. poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
2 eierdooiers
100 gr. gemalen amandelen
1 snuf kaneel
de fijn geraspte schil van een halve citroen

aalbessengelei
poedersuiker

Snij de boter in kleine stukken en laat ze op kamertemperatuur komen.

Doe nu alle ingrediënten (bloem, zachte boter, poedersuiker, vanillesuiker, eierdooiers, amandelen, kaneel en citroenschilletjes) in een schaal en kneed het snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bal van, rol het in plasticfolie en laat het minstens een uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestuif een werkblad met bloem en rol er het deeg dun op uit. Steek er cirkeltjes uit van ongeveer 5 cm.. In de helft van die cirkeltjes steek je nog eens drie kleine rondjes uit. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat en bak ze in 10 - 12 minuten mooi lichtbruin.

Laat ze heel eventjes wat afkoelen en bestrijk de koekjes zonder gaten met de aalbessengelei. De koekjes met gaten bestrooi je met poedersuiker en leg je op de koekjes met de gelei. Druk ze heel lichtjes wat aan, zodat de gelei een klein beetje opbolt in de gaatjes.

Laat de koekjes op een rooster helemaal afkoelen en bewaar ze tot gebruik in een blik of plastic doos. Leg er wel bakpapier tussen zodat het geen plakkerige boel wordt. Zet ze op een koele plek en laat ze een paar dagen staan, daar worden ze nòg lekkerder van.