



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---------------------|
| 400 g | Mehl |
| 250 g | Butter |
| 1 Pkg. | Germ |
| 4 EL | Rum |
| 8 EL | Milch |
| 2 EL | Zucker |
| | Marmelade säuerlich |

Marmelade-Ecken

Anleitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und über Nacht kühl rasten lassen.

Den Teig auswalken, in Quadrate schneiden und diese mit Marmelade füllen. Übers Eck zusammenschlagen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: In einer Dose kann man dieses Gebäck sehr gut für längere Zeit aufbewahren.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen / Löwenzahnverlag



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten