



Benötigte Zutaten

Zutaten Teig

1 Pkg.	Trockengerm
150 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
2	Eier
380 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
50 g	Staubzucker
1 TL	Salz

Zutaten Fülle

100 g	Zucker
50 g	Premium Teebutter
1 TL	Zimt
175 g	Preiselbeermarmelade

Salzburger Zupfkuchen

Eine köstliche, unkomplizierte Süßspeise

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Zutaten sollen alle handwarm sein. Den Teig gut eine Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit Zucker und Zimt mischen, die Butter schmelzen und die Preiselbeermarmelade aufrühren.

Den Teig zu einem Quadrat ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Zimt-Zucker und die Marmelade darauf verteilen. Anschließend den Teig in Streifen schneiden und übereinander legen. Dann die Streifen nochmals in Stücke schneiden und in einer gefetteten Kastenform aneinander schichten. Zum Schluss noch einmal mit Butter sowie Zimt und Zucker bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Mit Schlagobers servieren.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten