



## 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

### Zubereitung

1. Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Zutaten sollen alle handwarm sein.
2. Den Teig gut eine Stunde rasten lassen.
3. Zucker und Zimt mischen.
4. Die Butter schmelzen.
5. Die Preiselbeermarmelade aufrühren.
6. Den Teig zu einem Quadrat ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen.
7. Den Zimt-Zucker und die Marmelade darauf verteilen.
8. Den Teig in Streifen schneiden und übereinander legen.
9. Die Streifen nochmals in Stücke schneiden.
10. In einer gefetteten Kastenform aneinander schichten.
11. Noch einmal mit Butter sowie Zimt und Zucker bestreuen.
12. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.
13. Mit Schlagobers servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**