



Benötigte Zutaten

400 g	Mehl
250 g	Premium Teebutter
1 Pkg.	Germ
4 EL	Rum
8 EL	Premium Alpenmilch
2 EL	Zucker
	Marmelade säuerlich

Marmelade-Ecken

Anleitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und über Nacht kühl rasten lassen.
2. Den Teig auswalken, in Quadrate schneiden und diese mit Marmelade füllen.
3. 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.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten