

Marmeladestangerl aus Topfenteig

Hallo!
Momentan habe ich das Gefühl, Weihnachten steht unmittelbar vor der Tür. Ich weiß nicht, ob es am Wetter, sprich Käse und Schnee, auf den Bergen liegt, an der stände Kälte, die man bereits in Supermärkten oder an der Weihnachtsdeko, die man bereits in vielen Einrichtungshäusern kaufen kann, durch viele Fernsehwerbung darauf, dass der Weihnachtsmann jetzt für die ersten Kekse.



Einstweilen begnügen wir uns aber noch mit diesen Marmeladestangerl die wir heute gebacken haben, Ich habe sie aus einem Topfenteig, der ruck-zuck fertig ist; gemacht.



Marmeladestangerl aus Topfenteig

Zutaten Topfenteig

250g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
100g Marmelade
1 Ei
100g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin
1 Päckchen Zitronensäure
1 Päckchen Zitronenaroma
1 Päckchen Zitronenöl
1 Päckchen Zitronenwasser
1 Päckchen Zitronenpulver
1 Päckchen Zitronenextrakt
1 Päckchen Zitronenessenz
1 Päckchen Zitronenaroma
1 Päckchen Zitronenöl
1 Päckchen Zitronenwasser
1 Päckchen Zitronenpulver
1 Päckchen Zitronenextrakt
1 Päckchen Zitronenessenz

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Ca. 1/2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In einer Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Quadrate schneiden.
3. Auf jedes Quadrat ein Ei geben und mit Marmelade belegen.
4. Die Teigblätter beim Backen auseinanderfallen lassen.
5. Ausgelegtem Blech bei 200°C ca. 12-15 min. goldgelb backen.





Dadurch kein Zucker im Teig ist, schmeckt er richtig leicht.
Heute vormittag gebacken und schon sind fast alle Ständer
hergefallen. Meine Familie ist begeistert darüber!



