

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 Katze lieblichen in den Supermärkten oder an der stände Katze, die man bereits in vielen Einrichtungshäusern kaufen kann, durch viele Fernsehwerbung darauf, dass der Weihnachtsmann Zeit 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
250g Butter
100g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver

Marmelade:
100g Marmelade
1 Ei
1 Eiweiß
1 Päckchen Vanillin

Zuerst mit einem Handrührer Mehl, Butter, Zucker und Salz zugeben und verkneten. Ca. 1/2 Std. im Schrank ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Jede Arbeitsfläche dünn ausrollen und in ein Quadrat ausdehnen. Auf jedes Quadrat ein Eiweiß auftragen und die Marmelade dazugeben. Die Quadrate einwickeln und die Ecken abknöpfen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ablegen und 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
hiergefallen. Meine Familie ist begeistert darüber!



