

## Hafergrützeschnitten

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

400 g Blätterteig, TK  
Hagebuttenmarmelade  
1 Ei

\* Quelle

-erfaßt von Gunther Mannigel  
-"Köstliches aus der  
- Naturküche"

Die Blätterteigplatten auslegen und auftauen lassen. In Quadrate schneiden, den Restteig in schmale Streifen. Das Ei trennen. Je 1 Teelöffel Marmelade in die Mitte der Teigstücke geben, zwei Teigstreifen unten mit Eiweiß bestreichen und über Kreuz auflegen. Backblech mit kaltem Wasser abspülen, Hagebuttenschnitten auflegen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.