

Sahnetorte mit Stachelbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Österreich.

Kalt

250 g Mehl

160 g Butter

120 g Staubzucker

Salz

Zitrone

Vanille

Eistreiche

Hagelzucker

100 g Marillenmarmelade

Mürbeteig zu Stangen von 2,5 cm Durchmesser rollen, kühlen. Mit Ei bestreichen in Hagelzucker oder grobem Kristallzucker rollen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Blech nicht zu knapp nebeneinander auflegen, in der Mitte mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung eindrücken, etwas Marillenmarmelade hineinspritzen und flott backen (180 Grad). Noch heiß vom Backblech lösen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.549