

Weizenschrotbrot mit Backferment

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Gebäck

Österreich.

Kalt

Mürbteig, aus 300 g Mehl und

- 200 g Butter

150 g Ribiselmarmelade

1 Ei

50 g Mandeln, gehobelte

Mürbteig messerrückendick ausrollen. 8 cm-Quadrate ausschneiden. In die Mitte haselnußgroß Marmelade setzen, den Teigrand mit verdünntem Ei bestreichen und die eine Teighälfte so über die andere schlagen, daß dabei eine Art Stufe entsteht. Auf ungefettetem Blech mit Ei bestreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und goldgelb backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.542