

## Westfaelischer Kastenpickert (Kartoffelbrot)

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

Süßspeisen

Aprikosen

Österreich.

Heiß

Backteig

6 Marillen, reife

40 g Marzipan

Staubzucker

Marillenbrand

Backfett

Vanillezucker

Marillen blanchiert, kalt abgespült, Haut entfernt, aufgeschnitten, in Marillenbrand oder Weinbrand und Staubzucker 5 Minuten mariniert, Kern durch Marzipankugel ersetzt, in Backteig getaucht, in heißem Fett ausgebacken, mit Vanillezucker bestreut angerichtet.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.517