

KNUSPRIGES TEEGEBÄCK MIT MISPEL-MARMELADE

Rezept von „der historischen Hausfrau“ aus dem Hessenpark

Zutaten:

Für den Teig:

190g Mehl

60g Puderzucker

1 Eigelb

125g Butter

Zubereitung:

Den Teig nach der Ruhezeit dünn mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Oberfläche auswallen und mit blumigen Ausstechförmchen abwechselnd mit einem Loch und ohne ausstechen. Bei 200 Grad knapp 8 Minuten hell abbacken. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Zutaten:

Für den Belag:

Mispel-Marmelade (alternativ Johannisbeer- oder Quittenmarmelade)

Puderzucker

Zubereitung:

Die nicht gelochten Gebäckhälften mit Mispel-Marmelade bestreichen und mit dem gelochten Gebäckstück bedecken. Mit Puderzucker bestreut servieren.