

MARMELADETASCHERL MIT HAGEBUTTENMARMELADE

ZUTATEN für 16 Stück

270 g glattes Mehl

1 EL Kristallzucker

½ EL Kardamom

½ TL Salz

220 g kalte Butter

120 g Sauerrahm



1 großer säuerlicher Apfel (ca. 180 g)

150 g Hagebuttenmarmelade (alternativ Ribiselmarmelade)

1 Msp. Zimt



1 Eidotter + 1 EL Wasser zum Bestreichen

ev. Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Kardamom und Salz vermengen. Die in kleine Stücke geschnittene Butter einkneten, danach den Sauerrahm. Den Teig zu keiner Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Für die Füllung den Apfel schälen, klein würfeln und mit Zimt und der Hagebuttenmarmelade vermengen. Sollte die Marmelade eher flüssig sein, ev. mit 1 TL Mehl oder etwas Maisstärke eindicken.
4. Den Teig halbieren und in zwei Tranchen rechteckig und messerdick auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in 16 Rechtecke teilen.
5. Die Apfel-Marmeladenfüllung auf jeweils eine Hälfte der Teigrechtecke streichen und dabei die Ränder frei lassen.
6. Die Teigtaschen zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel (diese immer wieder in Mehl tauchen) zusammendrücken.
7. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Dotter-Wassergemisch bestreichen.
8. Einige Male mit einer Gabel oben einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Eventuell mit Hagelzucker bestreuen.
9. Im vorgeheizten Rohr 20 Minuten goldbraun backen.

