

Ingrid Weghofer

User

Karottentascherl mit Marmelade

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 45 MIN.



Karotten fein reiben, Butter auf kleiner Flamme zergehen lassen. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auswalken und in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden. Diese mit Marmelade füllen, zu Tascherl formen und mit einer Haselnuss dekorieren. Die Tascherl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 170°C ca. 25 Min. backen.



ZUTATEN



320 g Universalmehl

250 g Karotten

200 g Butter

1 Pkg.
Weinsteinbackpulver

Apfel-Marmelade zum
Befüllen

Haselnüsse zum
Dekorieren