

Blätterteig-Hufeisen mit Marmelade

15 Stück Backtemperatur 200°C-210°C

Backzeit ca.18 Min

Ofenzug offen

Teig

900 g Blätterteig (Keinen frischen Blätterteig verwenden)

Füllung

375 g Marmelade

Blätterteig auf ca. 2 mm dicke, 50 x 54 cm ausrollen. Auf Backblech im Kühlschrank abstehen lassen. Teig in Rechteckstücke von 10 x 18 cm schneiden. 25 g Marmelade mit Dressiersack und kleiner Lochtülle in Mitte als Streifen aufbringen. Nicht bis an den Rand dressieren. Halbseitig mit Glanzstreiche bestreichen und den Teig über die Füllung legen und gut andrücken.

Dekor

75 g Kristallzucker

Mit Glanzstreiche anstreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Teigstücke auf Backpapier absetzen. Vor dem Backen abstehen lassen.