

Marmeladekrapfen mit Blätterteig

15 Stück Backtemperatur 200° C – 210°C

Backzeit 18-20 Min

Ofenzug offen

Teig
1000g Blätterteig

Füllung
450 g Marmelade

Ausgerollter 1.9 mm dicker 50 x 60 cm gestupfter Blätterteig auf Backblech im Kühlschrank abstehen lassen. Blätterteig in der Länge 30 cm halbieren und die eine Hälfte mit Marmelade bestreichen. Die zweite Blätterteigschicht darüber legen. Mit Glanzstreiche anstreichen und Quadrate von 10 x 10 cm mit gezacktem Rädchen schneiden.

Dekor

Kristallzucker oder Butterstreusel (Pistor Nr. 1134)

Mit Glanzstreiche anstreichen und mit Kristallzucker oder Butterstreusel bestreuen.

Teigstücke auf Backpapier absetzen. Vor dem Backen abstehen lassen.