



Marmeladetasche mit Gipfelteig

20 Stück Backtemperatur 200° C

Backzeit ca.16 - 18 Min

Ofenzug nach 8 Min. öffnen

Teig

1000g Gipfelteig-Dreiecke

Füllung

500 g Marmelade

Gipfelteigdreiecke auf gewünschte Grösse (ideal 12 x 15 cm) bringen. An der Stirnseite mit dem Teiggrädchen ein Schlitz einschneiden. Marmelade tupfenförmig aufdressieren. Die Spitze vom Dreieck über die Marmelade durch den Schlitz ziehen.

Dekor

100 g Butterstreusel (Pistor Nr. 1134)

Rechts und links Butterstreusel aufstreuen und mit eher knapper Gare backen.

75 g Apricotur (Alipro Nr. 200 / Pistor Nr. 1590)

75 g Fondant (Alipro Nr. 3705)

Nach dem Backen noch heiss apricotieren und mit Fondant glasieren.