

Rahmecken

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- 250 g Butter
- 1/8l Sauerrahm
- Marmelade
- Staubzucker und Vanillezucker

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Butter und Sauerrahm einen Teig kneten und mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen. Dann den Teig messerdick ausrollen und Quadrate mit einem Teigrad ausradeln, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, Marmelade darauf geben und zu einem Dreieck zusammenlegen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca 180 Grad Ober-Unterhitze ca 15 Minuten backen. Noch warm in einem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen.