



## Einfache Marmelade Tascherl

Zutaten:

- 250 g Butter
- 310 g [Fini's feinstes Universal Mehl](#)
- 250 g Topfen 20% F.i.T (Quark)
- 2 Eier
- 2 EL Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Prise Salz

Weiters: Marmelade nach Belieben zum Füllen, ein ganzes versprudeltes Ei zum Bestreichen.

Alle Zutaten auf die Arbeitsfläche geben, rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen, quadratisch ausstechen, oder mittels einem Teigrad ausradeln,

einen Klecks Marmelade in die Mitte setzen, zusammenschlagen, auf ein Blech - mit Backpapier - ausgelegt legen, mit dem versprudelmtem Ei bestreichen

und bei 160° C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Rucki - Zucki und fertig sind die herrlichen Marmelade-Tascherl :-)

Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen und genießen.

Das ganze hab ich diesmal in meinem Thermomix gemacht :-) Alle Zutaten in den Mixtopf geben, ca. 1:30 Minuten auf Stufe 4 - Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, noch mal kurz durchkneten und fortfahren wie oben beschrieben :-)

Ist doch ganz einfach, oder?????

Ein **TIPP** - von Maria Madl, einer lieben Back-Kollegin ;-): In die Marmelade etwas geriebene Nüsse oder Brösel geben, dann rinnt die Marmelade nicht aus :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling