

# Marmeladenkissen



1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 4 zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Den Teig auf der dünn bemehlten Teigmatte ausrollen. Mit dem Teigusroller Rechtecke ausrollen und auf die Stoneware legen. Jeweils 1 TL Marmelade drauf geben und mit einem zweiten Rechteck verschließen. An den Rändern zusammendrücken.
4. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen. 15-20 Minuten backen. Nach der Backzeit von der Stoneware nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten:

### Für den Teig (ca. 25 Stück)

- 300g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker oder 1 TL Vanillezucker selbstgemacht
- 50g Butter, weich
- 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
- 2 Eier

### Für die Füllung

- 100g Johannisbeergelee
- Puderzucker

## Benötigtes Material

Stoneware

## Zubereitungszeit

- 20 Minuten Vorbereitung
- 1 Stunde Kühlzeit
- 15 Minuten Backzeit