

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