



## Essen in Salzburg

### Marmeladeecken

#### Zutaten

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Pkg. Germ
- 4 EL Rum
- 8 EL Milch
- 2 EL Zucker
- säuerliche Marmelade

#### Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und über Nacht kühl rasten lassen.
- Den Teig auswalken.
- Quadrate schneiden.
- Mit Marmelade füllen.
- Übers Eck zusammenschlagen.
- Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
- Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

#### Quelle

„Salzburger Bäuerinnen kochen“/Löwenzahnverlag

#### Tipp:

In einer Dose kann man dieses Gebäck sehr gut für längere Zeit aufbewahren.

**Gutes Gelingen!**