Nah&Frisch



Ingrid Weghofer User

Karottentascherl mit Marmelade

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **45 min.**

Karotten fein reiben, Butter auf kleiner Flamme zergehen lassen. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auswalken und in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden. Diese mit Marmelade füllen, zu Tascherl formen und mit einer Haselnuss dekorieren. Die Tascherl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 170°C ca. 25 Min. backen.

Zutaten

- 320 g Universalmehl
- 250 g Karotten
- 200 g Butter
- 1 Pkg. Weinsteinbackpulver
- Apfel-Marmelade zum Befüllen
- Haselnüsse zum Dekorieren