nn

Rahm-Tascherl

ZUTATEN:

250g warme Butter
330g Weizenmehl
125g Sauerrahm
1 Prise Salz
1 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG:

Alle angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und danach 1/2 Stunde in den Kühlschrank geben.

Teig ausrollen und in 16 Quadrate schneiden. Mit der Lieblingsmarmelade füllen und auf ein Dreieck zusammenklappen.

Mit einem verquirlten Ei einpinseln.

Heißluft 180 °C

Ca. 20 Minuten