



## QimiQ VORTEILE

- Einfache Zubereitung



### Tipps

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

### ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Butter
<b>500 g</b>	Weizenmehl
<b>1</b>	Ei(er)
<b>3 g</b>	Zitronenzeste(n)
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>5 g</b>	Vanillezucker
	Zitronenmarmelade, zum Befüllen
	Sonnenblumenöl, zum Bestreichen
	Staubzucker, zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

1. Butter grob schneiden oder reiben. Restliche Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
2. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in Quadrate (4 x 4 cm) schneiden.
4. Mit Marmelade füllen und auf ein Dreieck einschlagen. Ränder festdrücken.
5. Mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
6. Noch heiß mit Staubzucker bestäuben.