



QimiQ VANTAGGI

- Einfache Zubereitung



Suggerimenti

Statt Zitronenmarmelade kann auch Orangenmarmelade oder Powidl verwendet werden.

INGREDIENTI PER 50

250 g	QimiQ Sauce Base
250 g	Burro
500 g	Farina di frumento
1	Uovo (Uova)
3 g	
1	Sale
5 g	Zucchero vanigliato
	Marmellata di limone, zum Befüllen
	Olio di girasole,
	Zucchero a velo,

PREPARAZIONE

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.