❤️

MARRONIWÜRFEL MIT BROMBEER-KONFITÜRE



Ergibt ca. 20 Stücke

😍schnell/einfach/herbstlicher Gaumenschmaus

Zutaten:

150 gr Margarine, küchenwarm
100 Zucker
2 Prisen Salz
1 grosses Ei
1/2 TL Zimt
1 Msp Nelkenpulver
100 gr gemahlene, geschälte (weisse) Mandeln
150 gr Mehl
Zum Füllen;
200 gr Brombeerkonfitüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen.
2. Die Margarine in einer Schüssel mit dem Handrührgerät weich rühren. Zucker, Salz und das Ei unterrühren, bis die Masse hell ist.
3. Den Zimt und die restlichen Zutaten für den Teig daruntermischen. Die Masse auf aufs Blech geben und circa 1,5 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen.
4. Backen: 180 Grad/mittlere Rille/15 min. Danach auf dem Blech auskühlen lassen.
5. Zum Füllen; Den gebackener Marroniteig halbieren. Nun die eine Hälfte mit der Konfitüre bestreichen und die zweite Hälfte vorsichtig darüber legen. Die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben. Jetzt in Würfel schneiden und auf einer Platte anrichten. Im Kühlschrank lagern.

Ein superschnelles Rezept, hält sich bis zu 4 Tage frisch im Kühlschrank und lässt sich auch perfekt einfrieren. So hat man schnell was Feines, wenn unerwartet Besuch eintrifft. (Die Würfel sind nach 30 min schon genussbereit)

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

❤️