



Fröhliche Hagebuttenschn ecken

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
150 g Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
Mark einer Vanilleschote
1 Glas FruchtGarten Hagebutte

Zubereitung

FruchtGarten Hagebutte im kleinen Topf bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren einreduzieren lassen bis eine klebrig feste Masse entsteht und auskühlen lassen.

Die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Folie eingewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.

Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf Backpapier oder einem Küchenhandtuch auslegen. Die abgekühlte Hagebuttenmasse gleichmäßig und nicht zu dick darauf verstreichen und vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers/Küchentuches einrollen.

Die Rolle in dünne Scheiben schneiden, auf einem Backblech verteilen und bei 175 Grad Umluft 10-15 Min. backen. Nach dem Auskühlen vom Blech nehmen.