

Ingrid Weghofer

User

## Karottentascherl mit Marmelade

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

**Zubereitung** 🔍 **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○ **Zeit:** 45 min. ↻

Karotten fein reiben, Butter auf kleiner Flamme zergehen lassen. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auswalken und in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden. Diese mit Marmelade füllen, zu Tascherl formen und mit einer Haselnuss dekorieren. Die Tascherl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 170°C ca. 25 Min. backen.



### Zutaten

320 g Universalmehl

250 g Karotten

200 g Butter

1 Pkg. Weinsteinbackpulver

Apfel-Marmelade zum Befüllen

Haselnüsse zum Dekorieren