

Karottentascherl mit Hagebutten

von Ingrid W. aus Pischelsdorf

Meisterzutaten:

320g Universalmehl, 250g Karotten, 200g Butter, 1Pkg. Weinsteinbackpulver, 10 Stk. Gartenfrucht Heimische Ernte Bonbons

vom Bonbonmeister Kaiser, 100ml Wasser, ca. 100ml Hagebuttenmarmelade zum Befüllen, Haselnüsse zum Dekorieren



Meisterhafte Zubereitung:

Karotten fein reiben, Butter auf kleiner Flamme zergehen lassen. Anschließend alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig kurz rasten lassen und in der Zwischenzeit die Bonbons im Mörser zerkleinern, in 100ml Wasser erwärmen und auflösen. Anschließend die Marmelade hinzugeben und gut miteinander vermengen.

Den Teig auswalken und in ca. 10x10 cm große Vierecke schneiden. Diese mit der Bonbon-Hagebuttenmarmelade füllen, zu Tascherl formen und mit einer Haselnuss dekorieren. Die Tascherl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei 170°C ca. 25 Minuten backen