



Prasselkuchen

Zutaten:

Zutaten für 1 Backblech:

450 g fertiger Blätterteig aus der Kühlung

6 EL bevorzugte Marmelade oder Gelee

120 g Mehl

70 g Zucker

70 g weiche Butter

100 g Puderzucker

3-4 TL Limettensaft

So geht's:

Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Ofen auf Umluft 205 Grad vorheizen. Marmelade in einem Topf leicht erwärmen und mit einem Backpinsel dünn auf den Blätterteig streichen.

Für die Streusel Mehl mit Zucker mischen. Butter dazugeben und alles zu Streuseln verkneten. Gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Kuchen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Puderzucker mit Limettensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und den Guss dekorativ auf den Kuchen spritzen und trocknen lassen.

Einfach Steingut: unsere handgefertigten Becher.

Der Kaffeegenuss mit Message mit den Spülmaschinen- und Kratzfesten Tongefäßen.

[Hier geht es zu unseren handgefertigten Steingut Bechern](#) ►