PRASSEL-KUCHEN-STERN
mit Marmelade

DESSERT
FESTLICHES

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

Ihr braucht:
Blätterteig
Marmelade eurer Wahl

Für den Streuselteig:
250 g Mehl
100 g Zucker
120 g Butter, kalt

Ausstechförmchen Weihnachtsmotive oder eine große Ausstechform

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

Dann den Streuselteig zubereiten:
Dazu die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Mehl und Zucker verkneten, bis Streusel entstehen.

Jetzt den Blätterteig ausrollen, auf ein Backblech legen und mit Marmelade bestreichen. Die Marmelade gern nach Belieben dick auftragen. Zum Schluss die Streusel darüber geben und für 25 Minuten bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) im Ofen backen.

Sobald die Streusel goldbraun und leicht knusprig sind, das Blech aus dem Ofen nehmen. Jetzt den Blätterteig-Streusel-Kuchen in die gewünschte Form bringen. Passend zur Weihnachtszeit könnt ihr weihnachtliche Ausstechförmchen wählen und viele kleine Prasselkuchen ausstechen.

Wichtig: Unbedingt mit dem Ausstechen beginnen, solange der Kuchen noch warm ist.

Bei größeren Kuchenformen, wie dem abgebildeten Stern, könnt ihr die Form auch schon vor dem Belegen ausstechen. Auf diese Weise nutzt ihr die Blätterteigrolle optimal aus und es ist beim Belegen deutlich handlicher.

So schnell habt ihr ein köstliches Weihnachtsgebäck für die Advents- oder Weihnachtstafel. Wir wünschen eine genussvolle Kaffeerunde.

Guten Appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/