Mürbeteigtaschen Mürbteigtascherln

Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

Zutaten:
Mürbteig:
300 Gramm glattes Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Puderzucker
2 Eidotter
feingeriebene Zitronenschale
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Nussfuelle:
150 Gramm Nüsse
250 Gramm Zucker
Vanillezucker
1/8 Liter Sahne
1 EL Rum

30 Gramm Rosinen.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.