Prasselkuchen

Das Rezept vom Prasselkuchen ist schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Gäste angekündigt haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus der Kühlung)
Nach Belieben	Marmelade (z.B. Erdbeere)
125 g	Zucker
125 g	Butter
220 g	Mehl
50 g	Mandelblättchen
100 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft (zum Anrühren)

Zubereitung

1. Für den **Prasselkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter (in Stücken), den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

3. Danach den Blätterteig aus der Packung nehmen und auf dem Backblech ausrollen.

4. Diesen nun (nicht zu dick) mit Marmelade bestreichen.

5. Jetzt die Streusel gleichmäßig auf der Marmelade verteilen.

6. Anschließend noch die Mandelblättchen darüber streuen und dann im Ofen ca. 20 Minuten backen. Das Gebäck sollte hinterher ganz auskühlen.

7. Für den Guss den Staubzucker in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft anrühren, bis dieser eine dickflüssige Konsistenz hat.

8. Diesen letztendlich auf das Gebäck sprenkeln und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Der Prasselkuchen kann zusätzlich mit etwas Zimt verfeinert werden.