

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Hagebuttenschnitten*

Ca. 35 Stück  
250 g Weizenmehl  
½ Pck Backpulver  
1 Ei  
50 g Zucker  
100 g Butter  
2 EL Milch  
250 g gemahlene Haselnüsse  
75 g fein gehacktes Zitronat  
100 g Hagebuttenmark/-konfitüre  
1 TL Zimt

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver vermischen, Margarine, Zucker, Ei und 1 EL Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten (evtl. noch mehr Milch hinzufügen). Ausrollen und mit der Mischung aus Haselnüssen, Zitronat, Zimt und Hägenmark bestreichen. 10 Minuten bei 200 °C backen.

Es gibt nicht in allen Regionen Deutschlands Hagebuttenmark/-konfitüre (Hägenmark) zu kaufen. Sie können diese Konfitürespezialität beziehen über [www.ebbes-guats.de](http://www.ebbes-guats.de)  
Den Kuchen nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und kleine Tortenfotos auflegen.