

Süße Windräder

DAS BRAUCHST DU DAZU:

fertigen Blätterteig
Marmelade oder Topfenfülle oder Nussfülle
Holzstäbchen (Schaschlikstäbchen)

UND SO GEHT'S:

Fertigen Blätterteig ausrollen. Quadrate von ca. 10-12 cm zurechtschneiden.



Von den Ecken aus ca. 3 cm in die Diagonale einschneiden. Es entstehen vier "unvollendete" Dreiecke.

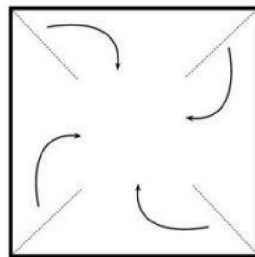
Tipp: Wer wie ich beim ersten Versuch falsch einschneidet: Der Teig lässt sich mit einem Tropfen Wasser wieder gut zusammenkleben ;-)



Auf den Platz in der Mitte einen Löffel Fülle geben (Marmelade, Nussfülle, Topfenfülle). Ich habe Marillenmarmelade verwendet.



Zurück zu den vier Dreiecken: Eine Ecke der immer gleichen Seite (immer die linke oder immer die rechte Ecke) auf die Fülle legen. Die andere Ecke bleibt liegen und bildet einen Flügel des Windrads. Dies für alle vier Dreiecke durchführen. Eventuell von den Teigresten ein Stück in die Mitte legen.



Holzstäbchen (ich habe ein halbiertes Schaschlikstäbchen verwendet) anbringen.



Bei ca. 160°C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen bis die Spitzerl Farbe kriegen. Noch heiß mit Staubzucker bestäuben.

Viel Spaß wünscht Ingrid Kern-Homolka

