

Windräder aus Blätterteig

Die Windräder aus Blätterteig sind ein zart süßes Gebäck. Mit diesem Rezept aus Fertigteig ist die kleine Mehlspeise rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)
Nach Belieben Zwetschkenmarmelade (oder andere)
Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Windräder aus Blätterteig** sind schnell im Nu zubereitet. Dazu ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und in etwa 10cm große Quadrate schneiden. Diese auf das Backblech legen.
3. Danach jeweils einen Esslöffel Zwetschken Marmelade in die Mitte geben, die Quadrate von den Ecken her diagonal bis zur Marmelade einschneiden. Die äußeren Ecken zur Mitte einschlagen das Windräder entstehen.
4. Im Backofen zirka 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Zucker bestäuben.

Tipp

Wenn man die heißen Windräder mit Staubzucker bestäubt entsteht ein dünner süßer Zuckerguss.