Windräder

Kinder lieben die fruchtigen Windräder warm oder kalt. Aber auch bei Erwachsenen kommt dieses einfache Rezept für das leckere Gebäck gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

350 g	Blätterteig
Nach Belieben	Marmelade
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Windräder den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteig-Quadrate auf das Blech legen und von jeder Ecke aus die Hälfte der Strecke bis zur Mitte einschneiden.

2. In die Mitte der Quadrate einen Klecks Marmelade setzen. Die linke untere Ecke und von hier aus jede zweite Ecke in die Mitte klappen. Die Windräder im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestäuben und noch warm servieren.

Tipp

Die Windräder mit gehackten Nüssen anstatt mit Marmelade füllen.