

Windrädchen backen

Was brauche ich dazu?

Zutaten:

- einen rechteckigen Blätterteig
- Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker

Küchengeräte:

- ein Küchenmesser oder ein Teigrädchen
- einen Teelöffel
- Zahnstocher
- Ein Blech mit Blechreinpapier
- Ein Siebchen für den Puderzucker



Wie wird es gemacht?

- Packe den Teig aus und lege ihn vor dich hin.
- Scheide ihn mit dem Teigrädchen oder dem Küchenmesser in 15 etwa gleichgroße Quadrate.
- Aus einem solchen kleinen Quadrat entsteht ein Windrädchen: Nimm mit dem Löffel etwas Konfitüre und mach damit ein kleines Häufchen in die Mitte des Teigstücks.
- Mache von jeder Ecke aus einen kleinen Schnitt hin zur Konfitüre.
- Forme nun ein Windrädchen, indem du immer jeden zweiten Teigzipfel über die Konfitüre zur Mitte legst.
- Befestige die Zipfel mit einem Zahnstocher.
- Heize den Backofen auf 220° C auf und backe die Windrädchen bis sie hellbraun sind (etwa 10 Minuten).
- Lass sie etwas auskühlen und bestäube sie dann mit Puderzucker.



... und nun heisst es geniessen: „En guetä!“