

Windradeln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
180 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
3 EL Sauerrahm

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

heiße Ribiselmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig zu einer Rolle formen und rechteckig ca. 3 mm dick ausrollen. Den Teig in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden. Die Ecken mit Ei leicht bestreichen und zur Mitte hin 2 cm einschneiden. Die Teigspitzen zu Windradeln einschlagen und leicht andrücken. Die Windradeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei leicht bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Zum Verzieren und Bestreuen:

Mit einem Kaffeelöffel etwas Marmelade in die Mitte der Windradeln geben und mit Staubzucker bestreuen.