

Windräder aus Topfen-Butter-Teig

Teig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

250 g Magertopfen

200 g Butter

Füllung:

1 kleines Glas Marmelade

1 Ei zum Bestreichen

Einige Löffel Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, etwas rasten lassen. Dann ausrollen und Quadrate schneiden, in der Mitte einen Tupfen Marmelade draufgeben von den Ecken her einschneiden und zusammenschlagen (siehe Foto).

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 160° Heißluft goldbraun backen. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

