

Saturday, October 3. 2009

Fruchtige Blätterteig - Windräder

Ich habe mir heute zum Frühstück ganz dringend diese leckeren, fluffigen Blätterteigtaschen eingebildet. Ich weiß nicht mehr warum, aber irgendwie ist mir in den letzten Tagen eingefallen, dass die Mutter meiner damaligen besten Freundin (vor langer, langer Zeit) die immer spontan gemacht hat, wenn jemand zum Kaffee kam. Und ich habe sie geliebt, auch wenn man sich meist vor Gier die Zunge an der Füllung verbrannt hat ;-)

Man braucht nur 3 Zutaten und sie gehen wirklich verdammt schnell. Meinen Gästen hat es auch geschmeckt. Ein super Spontan-Rezept also! Die Variation mit Marmelade ist auch toll - schmeckt gut und Marmelade hat man ja eigentlich immer greifbar.

1 Rolle frischer Blätterteig aus der Kühltheke
1 Dose Mandarin-Orangen
evtl. Marmelade nach Wahl
Puderzucker

Ofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig in ca. 12x12 cm große Vierecke schneiden. Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen.

Für Windräder, die Ecken der Blätterteigvierecke je ca. 3-4 cm einschneiden. In die Mitte ein paar Fruchtstücke oder einen Klecks Marmelade geben und jede 2. Eckenspitze über der Füllung zusammendrücken. (Ich hoffe, das ist einigermaßen verständlich erklärt %).

Für die Fruchttaschen etwas Fruchtstück in die Mitte des Blätterteigvierecks geben und einmal in der Mitte umklappen, dass die Enden auf der anderen Seite aufeinandertreffen. Zum Verschließen der Tasche die Ränder vorsichtig festdrücken und die lange Randseite ca. 1,5 cm einschneiden.

Fruchttaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und goldbraun backen (ca. 10 Minuten). Mit Puderzucker bestreuen und warm zu Kaffee oder Tee (oder Glühwein - bald ist es soweit ;-) servieren.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, plätzchen etc, saves at 14:48