

WINDRÄDLI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Für 16 Stück

Backpapier für das Blech

Quark-Blätterteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

120 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

250 g Halbfettquark

1-2 Eigelb, mit 1-2 TL Milch verdünnt, zum Bestreichen

Hagelzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Mehl und Salz mischen, Butterstücke dazugeben. Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Quark in die Mulde geben, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten.
- 2** Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- 3** Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von ca. 40x20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, sodass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.
- 4** Doppelte Tour: Teig wieder gleich gross auswallen. Beide Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, sodass sich die Teigkanten berühren.
- 5** Teig nochmals falten, sodass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.
- 6** Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf wenig Mehl 3-4 mm dick zu einem Quadrat von 40 cm Seitenlänge auswallen, dabei mit dem Wallholz von der Mitte her zu den vier Ecken hin auswallen. Regelmässig mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.
- 7** Ränder mit dem Pizzarädchen oder scharfen Messer gerade schneiden, Teig in 16 gleich grosse Quadrate schneiden, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, ca. 20 Minuten kühl stellen.
- 8** Teigquadrate mit Pizzarädchen oder Messer von jeder Ecke zur Mitte hin einschneiden, nicht ganz bis zur Mitte schneiden, sodass die Quadrate in der Mitte noch zusammenhalten.
- 9** Mit einem Pinsel je einen Tupfer Eigelb in die Teigmitte geben, jede zweite Ecke des Quadrates in die Mitte legen, leicht andrücken. Windrädli mit Eigelb bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen, mit Hagelzucker



bestreuen, in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Blätterteig kühl verarbeiten.

Eigelb nicht über die Kanten streichen, da sonst die Schichten verkleben.

Zum Schneiden ein scharfes Messer benützen.

Teigreste aufeinanderlegen, nicht zusammenkneten.

VARIANTE

Zweierlei Apéro-Gebäck

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Verschiedene Ausstechförmchen

Backpapier für das Blech

80 g Schinken

2 EL Rosmarin

Kräutersalz

20 grüne Oliven

2 EL Tomatenpüree

Paprika

1 Ei, verquirlt

1 Quark-Blätterteig bis und mit Schritt 2 des Grundrezepts zubereiten und kühl stellen.

2 Teig halbieren. Schinken und Rosmarin im Cutter sehr fein hacken und unter die eine Hälfte des Teigs mischen.

Einfache Tour auswallen, kühl stellen. Doppelte Tour auswallen und 20 Minuten kühl stellen.

3 Oliven im Cutter sehr fein hacken und mit dem Tomatenpüree unter die zweite Hälfte des Teigs mischen. Einfache Tour auswallen, kühl stellen, doppelte Tour auswallen und kühl stellen.

4 Teige mit wenig Mehl ca. 4 mm dick aus-wallen, Förmchen ausstechen, kühl stellen. Mit Ei bestreichen.

Schinken-Variante mit etwas Kräutersalz, Oliven-Variante mit Paprika bestreuen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.

