

Rezept für Blätterteig mit Pflaumenmus: ‚Joulutorttu‘ (Finnland)

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu!

Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“
von Runa Birk ∞ Band 1: „Das Abenteuer zu Weihnachten“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über

Mindverse: <https://ai.mind-verse.de>

Stand: 26.10.2024



In der Elfengeschichte bietet das finnische Mädchen Mila den Elfen ein typisches Gebäck zur Weihnachtszeit an. Es besteht aus Blätterteig. Die Plunderteilchen sind zu Windrädern geformt und werden mit Pflaumenmus gefüllt.

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
- Pflaumenmus
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Ei (zum Bestreichen)



Zubereitung:

1. Heitzt den Ofen auf 225 Grad Celsius vor.
2. Rollt den Blätterteig aus und schneidet ihn in Quadrate von etwa 10 x 10 cm.
3. In jedes Quadrat macht ihr von jeder Ecke einen kleinen Schnitt zur Mitte hin, aber nicht ganz durch.
4. Gebt in die Mitte jedes Quadrats einen Klecks Pflaumenmus.
5. Jetzt nehmt ihr jede zweite Ecke und drückt sie sanft in die Mitte, so dass es aussieht wie eine Windmühle.
6. Verquirlt das Ei in einer kleinen Schüssel und bestreicht damit die Teigspitzen.
7. Legt die Törtchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie für 10-15 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Lasst die Plunderteilchen abkühlen und bestäubt sie dann mit etwas Puderzucker.

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen euch



Elfi und Zwölfi

Dies ist nur
ein mögliches
Rezept!

Es gibt
noch viel
mehr
Rezepte!

