

# Blätterteig-Windmühlen

## Leckere Blätterteig-Windmühlen

Diese Blätterteig Windmühlen hat meine Oma immer gemacht und wir backen sie auch heute noch regelmäßig. Blätterteig Gebäck ist eine tolle Sache. Tiefgekühlten Blätterteig kann man immer im Haus haben und bei Bedarf immer schnelles und leckeres Gebäck zaubern. So hat es auch meine Oma gehandhabt, die dadurch immer mal schnell kleine Leckereien parat hatte.

Für die Windmühlen eignet sich am besten Blätterteig in Form von rechteckigen Platten. Diese lassen sich super halbieren und man erhält schöne gleichmäßige Quadrate. Ein fertiger Blätterteig in Kreisform ist also leider nicht so praktisch. So ein normales Päckchen TK-Blätterteig enthält in der Regel 6 rechteckige Scheibe, welche dann 12 Windmühlen ergeben.

## Einfaches Blätterteig Gebäck mit Marmelade

Zuerst lasse ich die gefrorenen Blätterteig-Platten etwas antauen und halbieren sie dann. Anschließend werden die Ecken diagonal zur Mitte hin eingeschnitten, wobei zur Mitten hin etwas Platz bleiben sollte. Jede Ecke besteht jetzt quasi aus zwei Teilen. Jetzt wird von jeder Ecke jeweils ein Teil (und zwar bei jeder Ecke der selbe Teil) zur Mitte hin umgeschlagen und gut festgedrückt. Das Ganze sollte jetzt wie eine Windmühle aussehen □

Die Windmühlen nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Dabei solltet ihr definitiv ein wenig Platz zwischen den einzelnen Gebäckstücken lassen, denn diese gehen noch ein bisschen auf. Mit einem Teelöffel könnt ihr nun einen

Klecks Marmelade in die Mitte jeder Windmühle geben. Meine Bande und ich lieben Himbeermarmelade, weshalb wir diese auch oft verwenden. Blätterteig Windmühlen mit Aprikosen-, Erdbeer- oder Heidelbeermarmelade sind aber auch total lecker.

Jetzt könnt ihr das Ei verquirlen und die Windmühlen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen werden die Gebäckstücke anschließend für etwa 20-25 Minuten goldbraun gebacken. Währenddessen mache ich dann immer schon den Zuckerguss, damit dieser nach dem Backen direkt über die heißen Blätterteig Windmühlen gegeben werden kann. Am besten schmecken die Blätterteig-Teilchen noch lauwarm. Auf dem Toaster kann man die Windmühlen am nächsten Tag noch einmal schön aufbacken.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Streuselchnecken**



**Pizzaschnecken**



**Zwiebel-Frischkäse-Taler**



**Pide mit Hackfleisch**



**Spinat-Feta-Fladen**



**Birnen-Walnuss-Crumble**

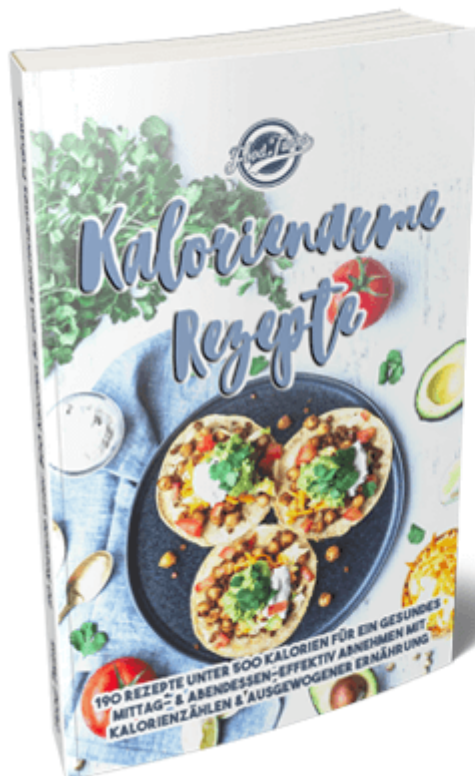


**Dampfnudeln mit Vanillesauce**



## Marzipan-Mandel-Hörnchen

---



Neuerscheinung

## Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien  
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook  
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)

