

## Pflaumen-Windrädchen



### Zutaten – für 20 Stück:

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gestrichener TL Backpulver

250 g Magerquark

200 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

150 g Pflaumenmarmelade

### Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver auf der Arbeitsfläche häufen. Darauf den abgetropften Quark und die kleingeschnittene Butter geben. Alles mit dem Messer durchhacken. Anschließend mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl auf die Arbeitsplatte streuen und den Teig darauf 3 bis 4 mm dick ausrollen. Teig in 10 mal 10 cm große Quadrate schneiden. Von den Ecken etwa 3 cm tief zur Mitte hin einschneiden.

In die Mitte der Teigplatten je 1 TL Marmelade geben. Nun jede zweite Teigspitze in die Mitte über die Marmelade klappen und leicht andrücken. Windräder 25 bis 30 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Stromberger Landfrauen