Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Blätterteig-Windräder mit Rhabarber und Spargel

Ein Rezept von Blätterteig-Windräder mit Rhabarber und Spargel, am 17.05.2025

Zutaten

2 Rollen fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal

Rhabarberfüllung

4 Stangen Rhabarber
500 ml Milch
1 Ei (verquirlt)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
100 g gehackte Pistazien

Spargelfüllung

12 Stangen grüner Spargel
etwas Schnittlauch
200 g Kräuterquark
1 Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 21 g F, 6 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Die beiden Blätterteig-Rolle jeweils in 6 Quadrate schneiden ca. 12x12cm. Anschließend die Blätterteig-Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an den Ecken fast bis bis zur Mitte einschneiden.

3. Bei der süßen Variante den Rhabarber putzen, halbieren und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Den Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Einen Esslöffel Pudding in die Mitte der 6 Quadrate geben. Dann jeweils vier Stücke Rhabarber auf die Quadrate geben und zu Windrädern auffalten. Dafür jede zweite Eckhälfte in die Mitte falten. Teig in der Mitte gut festdrücken. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, die Windräder damit bepinseln und Pistazien darüber streuen.

4. Bei der herzhaften Variante: Spargelstangen kurz blanchieren und halbieren. Jeweils einen Esslöffel Kräuterquark in die Mitte geben, vier Stücke Spargel darauf geben und zu Windrädern falten. Den Teig in der Mitte gut festdrücken und mit verquirltem Ei bepinseln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf die Mitte der Windräder streuen.

5. Die Blätterteig-Windräder im Ofen circa 15 Minuten backen, bis sie goldgelb und knusprig sind.

6. Kurz abkühlen lassen und noch warm oder kalt servieren.