

Rezept

Nuss-Windräder

Ein Rezept von Nuss-Windräder, am 19.04.2024

Zutaten

8 quadratische Scheiben TK-Blätterteig (ca. 350 g)	6 EL gemahlene Haselnüsse
3 TL Zucker	6 EL Sahne
Puderzucker zum Bestäuben	½ TL Zimtpulver
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigstücke aufs Blech legen und von jeder Teigecke aus mit einem Messer in Richtung Mitte einschneiden, und zwar etwa die halbe Strecke bis zur Mitte. Die Nüsse mit Sahne, Zucker und Zimt verrühren. Die Masse jeweils in die Mitte der Teigstücke setzen und von der linken Ecke aus jede zweite Ecke zur Mitte hin klappen, sodass eine Windmühle entsteht. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.