

WINDMÜHLEN

Feines Hefengebäck mit Marmeladen- oder Aprikosenfüllung - das macht auch optisch was her!



Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Hefe
80 g	Diamant Feinster Zucker
250 ml	Milch
1	Bio-Zitrone
125 g	Butter (oder Margarine)
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
	Konfitüre nach Wahl
1	Eigelb
	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Hefe hineinbröckeln. Mit 1 EL Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl in der Vertiefung zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Butter zerlassen.
3. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale zu dem Mehl geben. Den Vorteig von der Mitte aus zuerst mit der restlichen Milch, dann mit zerlassener Butter, dem Ei und restlichen Zutaten gründlich verrühren. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselboden löst und glatt und glänzend aussieht. Zugedeckt noch einmal 20–30 Minuten gehen lassen.
4. Teig nochmal durchkneten, ca. 5 mm dick ausrollen und in Quadrate (10 x 10 cm) schneiden.
5. In die Mitte jeweils 1 TL Marmelade geben.
6. Den Teig mit einem spitzen Messer von der Füllung bis zu den Ecken hin einschneiden. Die Teigecken über die Füllung legen, mit etwas Eigelb bestreichen und festdrücken.
7. Die Windmühlen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmal gehen lassen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
9. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.
10. Tipp: Puderzucker mit etwas Zitronensaft zur Glasur anrühren und die Windmühlen sofort nach dem Backen damit überziehen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.