

Finnland – Joulutorttu

Das finnische Gebäck Joulutorttu heißt übersetzt Weihnachtskuchen. Streng genommen handelt es sich jedoch eher um ein mit Marmelade gefülltes, Windrad-förmiges Plunderteilchen.

Zutaten

- 240 g Weizenmehl Typ 405
- 230 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 230 g Butter
- ½ TL Kardamom
- 1 Eigelb
- ½ TL Salz
- 30 ml Schlagsahne
- 3-4 EL Aprikosenmarmelade
- 3-4 EL Pflaumenmarmelade
- 1 Ei verquirlt
- Puderzucker



Finnland - Joulutorttu (Bildrechte: Canva)

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf das Ei, die Marmelade und den Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teil in Frischhaltefolie einwickeln und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig ausrollen und in 12 gleich große Quadrate schneiden. Die Teigquadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeweils in die Mitte des Quadrats einen 1 TL Marmelade geben. Die Ecken der Quadrate mit einem scharfen Messer einschneiden (ca. 2-3 cm lange Einschnitte). Nun wird jede 2. Ecke nach innen gebogen. Es hilft, wenn man die Ecken in der Mitte leicht zusammendrückt, damit sie beim Backen nicht gleich wieder nach Außen auseinanderfallen.

Die Windräder mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 12 – 13 Minuten backen, bis sie gold-gelb sind. Die Joulutorttu auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.