



Finnische Weihnachtssterne (joulutorttu)

- | | |
|----------------------|--|
| 150 g Pflaumen | mit |
| 50 g Zucker | und |
| 2 EL Zitronensaft | in einen kleinen Topf geben, gerade mit Wasser bedecken und ca. 20 min leicht köcheln, bis die Pflaumen weich sind. Etwas pürieren und abkühlen lassen. Alternativ kann man 150 g Pflaumenmus mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Speisestärke verrühren. |
| 1 Platte Blätterteig | ausbreiten und in ca. 15 gleich große Quadrate schneiden. Die Quadrate schräg von den Ecken zur Mitte einschneiden, dabei etwa 1 cm vor der Mitte aufhören, zu schneiden. |
| 1 Ei | verquirlen und die Quadrate damit bepinseln. Auf ein vorbereitetes Blech legen, 1 TL Pflaumenfüllung in die Mitte setzen. Die Ecken in die Mitte so über die Pflaumenfüllung klappen, dass ein Stern entsteht. Bei 175° etwa 12-15 min backen, bis der Blätterteig goldgelb ist. Zeitnah genießen. |

Viel Freude beim Nachbacken und guten Appetit!

