

Joulutorttu (*aus Finnland*)

- 270g Blätterteig** in ca. 6 Quadrate schneiden (ca. 10x10cm).
Jedes Quadrat an den Ecken diagonal nicht ganz bis zur Mitte einschneiden. Jeweils jede zweite Ecke in die Mitte falten und andrücken, so dass es wie ein Windrad aussieht.
- 6TL Pflaumenmus** in die Mitte der Joulutorttu geben (ca. 1TL pro Stück).
Bei 180°C 10-15 Minuten backen.
Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Ergibt: ca. 6 Stück

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Backzeit: 10-15 Minuten