



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Windrose

Rüzgargülü



8 Blätterteig
1 Glas geriebener Weisskäse
½ Bunt Petersilie
1 Ei

- # Die aufgetauten Blätterteige auf die Arbeitsfläche auslegen.
- # Von den Ecken in die Mitte zuschneiden hierbei die Mitte nicht zerschneiden.
- # Die Füllung aus Eiweiss, geriebener Käse und gehackten Petersilien zubereiten.
- # In die Mitte der zugeschnittenen Blätterteige ausreichend von der Füllmasse belegen.
- # Von jedem Zuschnitt die rechte Seite über die Füllung schlagen (4 Dreiecke aufeinander legen).
- # Wenn die Zubereitung vollendet ist die Spitzen mit Zahnstochern fixieren.
- # Anschliessend die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen backen.
- # Nach dem Backen die Zahnstocher entfernen und servieren.

Tipp: Die Windrosen können auch ohne Füllung zubereitet werden.