



Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Blätterteig
4 Stangen	Rhabarber
2 EL	Zucker
	Staubzucker
500 ml	Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
1 Pkg.	Premium Pudding-Genuss Vanille (Alternativ statt dem Puddingpulver und der Milch)

Rhabarber-Pudding-Windräder

Windräder sind eine Mehlspeise, die viele noch aus der Kindheit kennen. Heute erfahren sie ein Revival mit Rhabarber-Fülle. Das geht Ruck-zuck, findet Iris Köck in der Fernsehgarten-Küche.

Anleitung

1. Pudding nach Anleitung herstellen und abkühlen lassen. Den Rhabarber – wenn nötig – schälen und in ca. 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.
2. Den Blätterteig aufrollen und in ca. 10 x 10 Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat ca. einen Teelöffel Pudding setzen, den Rhabarber drauflegen und einschlagen, sodass ein Windrad entsteht
3. Gebacken werden die Windräder ca. 20 Minuten bei 180 Grad.
4. Wie immer bei Blätterteig nicht vergessen, etwas Wasser mit aufs Backblech zu geben, damit der Teig schön aufgehen kann. Vor dem Servieren (am besten lauwarm) die Windräder noch mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten