



Finland / Finland

Rezept für...	Pflaumentasche „Joulutortut“ & Weihnachtssterne	
Zutaten für den Biscuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 g Butter oder Margarine ➤ 125 g Mehl 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ½ Tasse (0,1 l) kaltes Wasser ➤ 1 TL Weinessig
... für die Creme:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ süßes Pflaumenmus 	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. alle Zutaten in eine Schüssel geben (das Fett muss weich sein) 2. mit der Hand rasch zu einem Teig verarbeiten, ohne allzu stark zu kneten 3. den Teig an einem kühlen Ort fest werden lassen 4. auf einem bemehlten Brett ausrollen. Mehrfach zusammenfalten und wieder ausrollen. Wie Blätterteig behandeln 5. 1/2 cm dick ausrollen. 7 x 7 cm Quadrate ausstechen. Die Ecken jedes Quadrats einschneiden 6. etwas Pflaumenmus in die Mitte setzen 7. jede zweite Ecke zur Mitte hin einschlagen und so einen Stern formen 8. mit geschlagenem Ei bestreichen 9. bei 250° hellbraun backen. <p>Für Pflaumentaschen runde Plätzchen ausstechen, füllen und die eine Hälfte umschlagen und andrücken. Mit Ei bestreichen und backen wie oben.</p>	