

## Weihnachtsgebäck - Finland

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Finland

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weiche Butter
300	ml	Mehl
125	ml	Wasser
1	Essl.	Weinessig Pflaumen-Marmelade

### Anleitung:

Butter, Mehl, Wasser und Essig mischen, nicht zu lange kneten. Teig an einem kühlen Ort härten lassen.

Auf ca. 1/2cm Dicke ausrollen (ein paarmal zwischendurch falten). In Stücke ca. 7x7 cm teilen.

An den Ecken einschneiden, Marmelade in die Mitte auftragen. Eingeschnittene Ecken zur Mitte legen, sodass eine Windradform entsteht. Mit gequirltem Ei bestreichen.

Bei 250° leicht braun backen. Ich würde 180°C nehmen sonst sind die Plätzchen ruck zuck schwarz!