

happy food

# Rezept

## Joulutorttu

Finnisches Weihnachtsgebäck

300g	Skyr
250g	Mehl
125g	Butter
½ TL	Salz
½ TL	Kardamom
Abrieb einer	Zitrone
1	Eigelb
1	Ei
	Marmelade nach Wahl
	Puderezucker

### Zubereitung:

1. Den Skyr in ein Geschirrhandtuch über einem Sieb füllen und abtropfen lassen. Anschließend in eine Rührschüssel geben.
2. Mehl, Salz, Kardamom, den Zitronenabrieb und das Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, dann in Klarsichtfolie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.
3. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
4. Ca. 10 cm große Quadrate schneiden und in der Mitte einen Klecks Marmelade verteilen. Anschließend in die Ecken einen Schlitz schneiden und die jeweils erste Ecke zur Mitte hineinschlagen.
5. Die Zipfel mit verquirltem Ei bestreichen und alles in den Ofen schieben. Nach 10-15 Minuten sollten die Joulutorttu goldgelb gebacken und fertig sein.

