

Jelly Tarts nach „Der Prinz der Drachen“

Ihr braucht für etwa 7 Stück

- 330 Gramm Mehl
- 150 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 Gramm Margarine
- 60 Milliliter Wasser
- etwas von eurer Lieblingsmarmelade
- Waage, Backschüssel, eine Mülschüssel, Teigrolle (oder ein Glas), Löffel, Backblech und Backpapier



1. Zuerst gebt ihr die 330 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker und eine Prise Salz in die Backschüssel. (1 Prise ist so viel wie zwischen eure Fingerspitzen passt, also nicht viel)

2. Mit dem Löffel vermischt ihr das Mehl, den Zucker und das Salz und gebt dann die 140 Gramm Margarine dazu.



3. Das ganze könnt ihr jetzt mit euren Händen richtig gut krümeln. Wascht sie euch also noch mal ordentlich und los geht's.



4. Dann gebt ihr die 60 Milliliter Wasser hinzu und knetet weiter. Wenn sich alles gut vermischt hat, könnt ihr zwei gleich große Kugeln formen. Deckt eure Schale nun gut ab, denn der Teig muss eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

5. Nach der Ruhepause könnt ihr die Tischplatte von eurem Küchentisch (Ohne Tischdecke) mit etwas Mehl bestreuen und einen der Teigklumpen darauf ausrollt. Dafür legt ihr ihn auf den Tisch und rollt die Teigrolle mit etwas Druck darauf. Es sollte möglichst dünn ausgerollt werden.



6. Dann nehmt ihr eure Müsli- oder Marmeladenschale und drückt die umgekehrt auf den ausgerollten Teig. Ihr solltet dann einen Teigkreis haben. Löst ihn dann erst vorsichtig vom Tisch.



7. Den Teigkreis bestreicht ihr mit eurer Marmelade, in der Mitte ruhig etwas mehr als am Rand. Dann faltet ihr ein Dreieck aus dem Kreis. Wie in den Bildern.



- Das wiederholt ihr so oft bis ihr den ganzen Teig aufgebraucht habt. Die fertig gefalteten Küchlein legt ihr auf das Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist.



- Dann müssen die Küchlein gebacken werden. Dafür holt ihr bitte eure Mama oder euren Papa dazu. Der Ofen muss auf 180 Grad Umluft gestellt werden. Nach etwa 25-20 Minuten sind die Jelly Tarts dann fertig. Beim rausholen müsst ihr sehr vorsichtig sein, denn sie sind sehr heiß. Lasst sie also etwas Abkühlen bevor ihr sie vom Backblech nehmt.



Guten Appetit!

Wusstet ihr schon?

...dass es toll ist sich Gesund zu ernähren, es aber trotzdem auch schön ist sich zwischendurch mal eine kleine Leckerei zu gönnen? Die Süßigkeiten sollten nur nicht die Überhand gewinnen.