

Bratapfel-Windbeutel

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Bratapfel­füllung:

25 g Rosinen
2 EL Rum
400 g Äpfel, z. B. Elstar
2 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
5 EL Apfelsaft
1 gestr. TL gemahlener Zimt
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Sahnefüllung:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwas Puderzucker



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die ungefüllten Windbeutel lassen sich gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Bratapfel­füllung: Rosinen mit Rum in eine kleine Schüssel geben und ziehen lassen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zitronensaft und Zucker etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Soßenpulver mit Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Rum-Rosinen, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

3. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in

Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und mit den Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

4. Sofort nach dem Backen die Windbeutel mit Hilfe einer Schere waagrecht durchschneiden. Das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Sahnefüllung: Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Zuerst die Apfelfüllung, dann die Sahne auf die Windbeutel verteilen. Die Deckel auflegen und leicht andrücken.

6. Verzieren: Die Windbeutel vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 20 g, kJ: 853, kcal: 203