

Windbeutel

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

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

Füllung:

500 g Sauerkirschen
etwa 50 g Zucker
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
25 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

20 g Puderzucker



etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die Windbeutel frisch servieren.
- Anstelle von frischen Sauerkirschen können Sie auch Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgew. 350 g) verwenden. Dann jedoch den Zucker weglassen.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") (Abb. 1).

3. Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem 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 die Spitzen an einem Löffel hängen bleiben (Abb. 2). Backin erst unter den kalten Teig rühren.

4. Mit 2 Teelöffeln oder mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle 8 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Während der ersten 15 Min. der Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

5. Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen (Abb. 3).

6. Füllung: Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit Zucker mischen und einige Zeit zum Saftziehen stehen lassen. Die Kirschen mit Saft in einen Topf geben und aufkochen. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

auffangen und 125 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Gustin mit 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren. Den übrigen Saft zum Kochen bringen. Das angerührte Gustin in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Die Kirschen unterheben, nach Wunsch mit Zucker abschmecken. Die Kirschfüllung erkalten lassen.

7. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

8. Die Kirschmasse in den Windbeuteln verteilen, Sahne darauf spritzen, die Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptvariante Windbeutel mit Preiselbeer-Stracciatella-Sahne-Füllung: 400 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen. 150 g angedickte Wildpreiselbeeren (aus dem Glas) und 50 g Raspelschokolade kurz unterrühren.

Rezeptvariante Windbeutel mit fruchtiger Quarkfüllung: 250 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen und 250 g Fruchtquark unterrühren.

Rezeptvariante Profiteroles: Den Teig wie im Rezept angegeben zubereiten, portionsweise in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und 24 kleine Tuffs auf das Backblech spritzen. Die Profiteroles bei gleicher Backofeneinstellung etwa 20 Min. backen und anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für die Füllung 400 g Schlagsahne mit 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen und 2 EL Kirschwasser unterrühren. Die Sahne portionsweise in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, vorsichtig ein Loch in den Boden der Profiteroles stoßen und die Profiteroles mit der Sahnemasse füllen. Für den Guss jeweils 200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade und 200 g weiße Schokolade getrennt mit je 1 EL Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Profiteroles mit Hilfe einer Gabel in den hellen oder dunklen Guss tauchen (evtl. den Guss zwischendurch nochmals erwärmen) und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost fest werden lassen. Nach Belieben die Profiteroles mit etwas von dem andersfarbigen Guss besprenkeln.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 25 g, Kh: 33 g, kJ: 1.583, kcal: 377

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.