

Bratapfel-Windbeutel

Süße Windbeutel mit Bratapfel-Füllung für die weihnachtliche Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

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 TL gemahlener Zimt
25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

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 gehobelte Mandeln

Sahnefüllung:

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

Zum Verzieren:

Puderzucker

Wie backe ich Bratapfel-Windbeutel?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Bratapfelfüllung zubereiten:

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 zubereiten:**

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 dem Knethaken 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 zubereiten:**

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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Windbeutel lassen sich gut einfrieren.

