





Brombeer-Kaffee-Bohnen

Süße Windbeutel mit Kaffee-Brombeer-Füllung

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



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 und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Maismehl 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. **1 Ei** mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das zweite Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin und Espresso pulver erst unter den kalten Teig rühren.

Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

110 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
70 g Maismehl
etwa 2 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Btl. Instant-Espresso pulver, ungesüßt (2 g)

Füllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
15 g Zucker
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 Btl. Instant-Espresso pulver, ungesüßt (2 g)
200 g kalte Schlagsahne
100 g Brombeerkonfitüre

Außerdem:

30 g Zartbitterschokolade



- 3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und in Form von Kaffeebohnen auf das Backblech spritzen oder mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 50 kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Minuten

Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zucker mit Kakao und Espressopulver mischen. Sahne kurz aufschlagen, Kakao-Zucker-Espresso-Gemisch dazugeben und steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Brombeerkonfitüre unterrühren. Die Brombeer-Sahnecreme mit Hilfe eines Gefrierbeutels oder 2 Teelöffeln auf die Böden der Windbeutel geben. Deckel auflegen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Schokolade grob hacken, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und auf dem Deckel der Windbeutel die Form einer Kaffeebohne nachzeichnen.

