





Schwarzwälder Kirsch-Windbeutel

Kakao-Windbeutel mit einer Füllung aus Sahne und Kirschen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Kirschfüllung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Kirschflüssigkeit**, zubereiten. Kirschen und Kirschwasser unterrühren. Die Masse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

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. 3 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. Kakao unterrühren. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

- 4 Mit Hilfe von 2 Esslöffeln etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 28 Min.

- 5 **Sofort** nach dem Backen jeden Windbeutel waagrecht durchschneiden und die Gebäckhälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
3 EL Kirschwasser

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
2 TL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

50 g Puderzucker
etwa 1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Sahnefüllung:

400 g kalte Schlagsahne
35 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwa 2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



6 Verzieren:

Puderzucker mit etwa 2 TL Kirschflüssigkeit zu einem streichfähigen Guss verrühren, die Deckel damit bestreichen und Schokoladenraspeln darauf verteilen. Guss antrocknen lassen.

7 Sahnefüllung:

Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Schokoladenraspeln vorsichtig unterheben. Zuerst die Kirschfüllung, dann die Sahnefüllung mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die unteren Windbeutelhälften verteilen. Deckel auflegen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die alkoholfreie Variante lassen Sie das Kirschwasser einfach weg.
- Die Windbeutel lassen sich ungefüllt gut einfrieren.

