

# Windbeutel mit Wein-Zitronen-Sahne

Fruchtige Windbeutel mit Weißwein

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Brandteig:

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

### Wein-Zitronen-Sahne:

250 ml Weißwein  
1 Pck. Dr. Oetker aranca Zitronen-Geschmack  
500 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
100 g Zucker

### Außerdem:

etwa 250 g vorbereitetes Obst ,  
z. B. kernlose Weintrauben,  
Himbeeren, Erdbeeren,  
Mandarinen aus der Dose

## 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 und Salz 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. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



- 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 12 große Teighäufchen auf das Backblech setzen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

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

- 4 **Sofort** nach dem Backen jeden Windbeutel waagrecht in der Mitte durchschneiden und die Gebäckhälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 5 Wein-Zitronen-Sahne:

Wein in einen fettfreien Rührbecher geben. Aranca-Pulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen, zum Schluss kurz den Zucker unterrühren. Sahne unter die Creme heben. Wein-Zitronen-Sahne in einen Spritzbeutel (Stern- oder Lochtülle, Ø etwa 10 mm) geben und auf die Windbeutelhälften spritzen. Je nach Saison die Wein-Zitronen-Sahne mit den Früchten belegen und nach Belieben mit gehackten Pistazienkernen bestreuen. Die Windbeutel schmecken frisch am besten, ansonsten bis zum Verzehr kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Alternative können Sie den Wein durch warmes Wasser ersetzen.
- Die Windbeutel können Sie ungefüllt gut einfrieren, dann erst nach dem Auftauen durchschneiden.

