





# Windbeutel

Leckere Windbeutel mit fruchtigen Kirschen und Sahne. Mit diesem klassischen Rezept sind sie ganz einfach selbst gemacht.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### 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

### Kirschfüllung:

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

### Zum Bestreuen:

20 g Puderzucker

## Wie backe ich Windbeutel?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 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 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 dem Knethaken hängen bleiben (Abb. 2). Backen 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: 20 - 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 **Kirschfüllung zubereiten:**

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 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 Tufts 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Windbeutel schmecken am besten frisch serviert.
- Anstelle von frischen Sauerkirschen können auch Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgew. 350 g) verwendet werden. Dann jedoch den Zucker weglassen.

