





Zwetschgen-Windbeutel

Windbeutel mit einer Füllung aus Rotwein-Zimt-Zwetschgen und Sahne

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zwetschgenfüllung:

500 g Zwetschgen
150 ml Rotwein
2 EL Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

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)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Sahnefüllung:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 gestr. EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Guss:

100 g Puderzucker
1 - 2 EL Wasser
1 Msp. gemahlener Zimt

1 Zwetschgenfüllung:

Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Früchte mit **100 ml** Rotwein, Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen und etwa 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Tortenguss mit 50 ml Rotwein anrühren, mit einem Kochlöffel in die heiße Masse rühren, aufkochen und erkalten lassen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

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. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

- 6 **Sahnefüllung:**
Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Erst die Zwetschgenfüllung gleichmäßig auf 12 Schälchen verteilen. Dann die Sahne mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle darauf verteilen.

- 7 **Guss:**
Puderzucker mit Wasser und Zimt zu einem streichfähigen Guss verrühren. Die Deckel dekorativ mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen. Deckel auf die gefüllten Schalen aufsetzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Windbeutel lassen sich ungefüllt gut einfrieren.
- Sie können auch 1 Gl. Pflaumen (Abtropfgew. 385 g) verwenden und die Auffangflüssigkeit statt Rotwein.

