



MINI-SQUARE

Windbeutel mit Kirschfüllung



Ein Gebäck „zwischen Himmel und Erde“ sind natürlich leckere Windbeutel. Hier ein Rezept zum Nachbacken in der Gruppenstunde.

Zutaten (für ca. 10 Stück)

- 1/8 Liter Milch
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 110 g Butter oder Margarine
- 140 g Mehl
- 4 Eier
- 720 ml (1 Glas) Sauerkirschen
- 3 EL Puddingpulver „Vanille“
- 500 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

1/8 Liter Wasser mit der Milch, einem Teelöffel Zucker, Salz und Fett aufkochen.
Mehl hinzufügen und mit einem Kochlöffel rühren, bis die Masse zu einem Kloß wird.
Masse in eine Rührschüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unterrühren.

Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und jeweils fünf Windbeutel auf ein Blech spritzen.
Bleche einzeln in den Ofen geben und bei 225°C jeweils 30-35 Minuten backen.
Anschließend die Windbeutel kurz abkühlen lassen und dann mit einer Schere aufschneiden.

Kirschen abtropfen lassen und 350 ml Saft zurückbehalten.
Puddingpulver mit dem restlichen Zucker und 2 EL Wasser verrühren. Saft aufkochen und das Gemisch einrühren.
Nun die Kirschen unterrühren und alles abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillinzucker sehr steif schlagen.
Die Hälfte der Sahne auf den Windbeuteln verteilen und Kirschkompott darüber geben.
Die restliche Sahne über den Kirschen verteilen. Zum Schluss die Windbeuteldeckel aufsetzen.

Autorin: Sabine Grandl

Rottenburg-Stuttgart

