Schwarzwälder-Kirsch-Windbeutel

Die Schwarzwälder-Kisch-Windbeuteln sind zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, aber verspricht einen Gaumenschmaus der auch Gäste beeindruckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Für den Brandteig

30 ml	Milch
90 ml	Wasser
1 Prise	Salz
50 g	Butter
75 g	Mehl
2 Stk.	Eier (größe M)

Für die Kirschfüllung

180 g	Kirschen
150 ml	Kirschsaft
1 TL	Speisestärke (gehäuft)
1 Schuss	Kirschwasser

Für die Creme

125 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (optional)

Für die Schokoladenglasur

50 g	Zartbitterkuvertüre
1 TL	Öl

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Schwarzwälder-Kirsch-Windbeutel** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Milch, das Wasser, das Salz und die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

3. Nun das Mehl auf einmal hinzufügen und mit einem Kochlöffel so lange rühre, bis man eine weiße Schicht am Kochtopfboden sieht und man einen glatten, geschmeidigen Klumpen hat (abbrennen).

4. Jetzt den Teig in eine Schüssel geben und fünf Minuten abkühlen lassen. Dann erst ein Ei gründlich mit den Knethaken des Mixers durchrühren und dann erst das zweite Ei unterrühren, bis die Masse glänzt und zähe Spitzen vom Kochlöffel reißt.

5. Danach mit zwei Esslöffeln, sechs gleichgroße Portionen vom Teig abstechen und mit genügend Abstand auf das Backblech setzen. Wer möchte, kann aber auch mit einem Spritzbeutel zur Hand nehmen.

6. Als nächstes das Backblech mit etwas Wasser bespritzen, da die Feuchtigkeit im Ofen gut für den Brandteig ist.

7. Jetzt das Blech in den Ofen schieben und auf gar keinen Fall die Ofentür öffnen, sonst fällt der Teig zusammen! Die Windbeutel sollten jetzt ca. 30-35 Minuten ausbacken, bis sie schön braun sind. Danach vorerst den Ofen ausschalten und fünf Minuten warten. Dann den Ofen einen Spalt öffnen (am besten einen hitzebeständigen Kochlöffel in die Tür klemmen) und nochmal fünf Minuten warten. Danach die Windbeutel aus dem Ofen holen und auskühlen

lassen.

8. In der Zwischenzeit die Kirschen mit dem Kirschsaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen, und parallel die Speisestärke mit ganz wenig Wasser glattrühren.

9. Wenn die Masse kocht, diese vom Herd ziehen und die Stärke-Milch unterrühren. Den Topf anschließend wieder auf die Herdplatte stellen und unter Rühren ca. eine Minute köcheln lassen, bis der Kirschsaft angedickt ist. Danach erst das Kirschwasser unterrühren. Die Kirschen sollten danach unter gelegentlichem Rühren auskühlen.

10. Als nächstes die Schokolade zusammen mit dem Öl über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

11. Nun die Windbeutel aufschneiden und die Deckel in die Schokolade tauchen. Diese danach zum Trocknen in den Kühlschrank geben.

12. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen.

13. Dann etwas Kirschmasse auf den Boden der Windbeutel geben, etwas von dem Schlagobers darauf dressieren und (optional)mit Schokoraspeln verzieren. Zum Schluss noch den Deckel aufsetzen und (optional) vor dem Servieren mit etwas Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die Schwarzwälder-Kirsch-Windbeutel schmecken auch mit Eierlikör-Obers. Zudem lassen sich die Beutel nach dem Backen am besten mit einer Schere aufschneiden.