Windbeutel mit Kirsch-Füllung

Leckere Windbeutel mit Kirsch-Füllung sind immer ein absolutes Highlight. Dieses tolle Rezept muss unbedingt mal probiert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

120 ml	Milch
1 Prise	Salz
100 g	Butter
200 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Glas	Schattenmorellen
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 EL	Zucker
30 g	Speisestärke
130 g	Zartbitterkuvertüre
30 g	Kokosfett
300 g	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Sahnefestiger
2 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Windbeutel mit Kirsch-Füllung zuerst die Grundlage, den Brandteig herstellen. Hierfür Milch, Wasser, Butter und Salz in einen kleinen Topf geben und das Ganze bei geringer Hitze aufkochen lassen. Das Mehl dann auf einmal zugeben und ständig umrühren. Der Teig soll ein Klumpen werden, der sich jedoch vom Boden lösen muss. Ist der Teig fertig, diesen in eine Rührschüssel geben und das Ei schnell und zügig unterrühren. Den Teig nun zur Seite

stellen und ungefähr 15 Minuten abkühlen lassen, dann die restlichen Eier unterrühren.

2. Während der Teig wiederum 30 Minuten ruht, die Kirschen aus dem Glas schütten und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen und diesen mit Zucker und Zitronenschale in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Das Ganze mit der Speisestärke, die mit Wasser angerührt wird, binden und einkochen lassen, danach die Zitronenschale aus der Flüssigkeit nehmen. Die zur Seite gestellten Kirschen nun untermischen und ungefähr 30 Minuten abkühlen lassen, dabei das Umrühren nicht vergessen. Den Backofen auf 225°C vorheizen.

3. Zusammen mit dem Kokosfett die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Dazu eine Metallschüssel nehmen, Fett und Kuvertüre hineingeben und in ein einen kleinen Topf, der zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, stellen. Das Wasser nun erhitzen und durch ständiges Umrühren die Schokolade schmelzen lassen.

4. Den Brandteig nun in einen Spritzbeutel füllen. Als Tülle am besten die große Sterntülle nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech die Windbeutel spritzen.

5. Im vorgeheizten Backofen brauchen die Windbeutel circa 25 Minuten, bis sie fertig sind. Dies so lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Damit das Gebäck genügend Feuchtigkeit bekommt, in den Backofen eine kleine feuerfeste Form mit Wasser stellen.

6. Sind die Windbeutel fertig gebacken, diese sofort halbieren. Nach dem Auskühlen nun auf die untere Windbeutelhälfte geschmolzene Schokolade geben und aushärten lassen.

7. In der Zwischenzeit in einer hohen Rührschüssel Schlagobers geben und mit Sahnesteif und Vanillezucker mischen. Danach steif schlagen.

8. Auf die abgekühlte Schokolade Kirschkompott und Schlagobers geben, mit restlicher Kuvertüre lose verzieren und den Deckel aufsetzen. Danach die Windbeutel mit Staubzucker überpulvern und servieren.

Tipp

Fruchtige Windbeutel mit Kirsch-Füllung können, wenn man keine Kinder hat, mit Kirschwasser verfeinert werden. Dies dann einfach in das Schlagobers geben und mitverrühren. Die ursprünglichen Windbeutel sind ohne Kirschen, nur mit Sahnefüllung.