

# Windbeutel

Ein rosaroter Kirsch-Traum: luftiger Brandteig mit sahniger Füllung. Die Zubereitung ist nicht kompliziert und gerade jetzt bietet sich die Kirschfüllung ja an, so mitten in der Kirschsaison. Ganz frisch gefüllt schmecken sie natürlich am Besten. Die Windbeutel ohne Sahne lassen sich aber gebacken auch gut einfrieren und dann bei Bedarf auftauen und füllen. Ich hab sie mal wieder im Mini-Format gebacken, wer sie lieber größer möchte, muss nur die Backzeit entsprechend erhöhen. Außerhalb der Kirschzeit bietet sich natürlich auch anderes Obst sehr gut an (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren oder auch Kirschen aus dem Glas)!



Zutaten (für ca. 20 Minis):

---

## **Brandteig:**

- **125 ml Wasser**
- **40 g Butter**
- **1 Prise Salz**

- **1 EL Zucker**
- **75 g Mehl**
- **3 Eier (M)**

### **Füllung:**

- **200 g Kirschen**
- **50 ml Kirschsafte**
- **2 EL Zucker**
- **1 gehäufter TL Speisestärke**
- **2 EL Wasser**
- **200 g Sahne**
- **1 EL Zucker**
- **Puderzucker**

---

Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und der Teig abgebrannt ist (es bildet sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden). Topf vom Herd nehmen und 1 Ei sofort gründlich unterrühren. Etwas abkühlen lassen und ein weiteres Ei unterrühren. Das letzte Ei verquirlen und so viel davon unterrühren, bis ein glänzender, glatter Teig entstanden ist. Teig in walnussgroßen Tupfen auf ein Blech spritzen (Spritzbeutel mit Sterntülle) und im heißen Ofen bei 210°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und sofort mit einem Sägemesser quer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Abkühlen lassen.

Für die Füllung die Kirschen entsteinen, den Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 50 ml ergänzen (oder wer hat: normalen Kirschsafte aus der Flasche verwenden). Kirschen und Saft mit dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser vermischen, zu den Kirschen geben und kurz andicken lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen und mit den Kirschen in die Windbeutel füllen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



© Lackerleckerliese.de