

## Sören Anders Windbeutel mit Vanillesahne und Kirschen

Freitag, 26. April 2024

### Zutaten:

Für den Brandteig:

175 g	Milch
50 g	Butter
10 g	Zucker
50 g	Weizenmehl, Type 405
50 g	Speisestärke
1/2	Bio-Zitrone
3	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

350 g	Schattenmorellen aus dem Glas,
abgetropft	
130 ml	abgetropfter Saft der Kirschen aus dem
Glas	
50 g	Zucker
20 g	Speisestärke
350 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
etwas	Puderzucker zum Bestreuen



### Zubereitung:

1. Für den Brandteig Milch mit Butter und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.
  2. Mehl und Speisestärke sieben und dann in die kochenden Milch geben. Mit einem Rührlöffel untermischen und die Masse „abbrennen“, d.h. so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet, dann ist die Masse fertig.
  3. Die Masse in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt, kurz etwas erkalten lassen. Sie sollte nicht mehr heiß, jedoch noch warm sein.
  4. Den Backofen auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
  5. Das Backblech bereitlegen und mit einem Backpapier auslegen.
  6. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
  7. Die Eier mit Salz und Zitronenabrieb verquirlen und langsam, nach und nach unter die noch warme Masse rühren. Wichtig dabei ist, dass es nicht schaumig geschlagen wird. Also am besten mit dem Kochlöffel arbeiten. Die Brandteigmasse sollte schön cremig sein und noch am Kochlöffel kleben ohne abzutropfen.
  8. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle füllen und Windbeutel auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech aufdressieren.
  9. Im vorgeheizten Ofen mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) die Windbeutel ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.
- Tipp: Gebackene Windbeutel nur auskühlen lassen, jedoch nicht lange lagern, sondern frisch genießen.
10. Für die Füllung die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei 130 ml vom Einlegesaft auffangen.
  11. Die Kirschen mit Zucker und 100 ml vom Saft in einen Topf geben und aufkochen.
  12. Die Stärke mit 30 ml vom Saft in einer Schüssel anrühren, dann unter die kochenden Kirschen rühren, ein paar Minuten mitkochen lassen und die Kirschen damit binden. Dann auskühlen lassen.
  13. Die Sahne steif schlagen, dabei langsam den Vanillezucker unterrühren.

14. Die ausgekühlten Windbeutel horizontal aufschneiden und mit Kirschen und Sahne füllen, den Windbeuteldeckel wieder locker obenauf legen, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.