



## Windbeutel mit Sauerkirschen

---

Brandteig-Teilchen mit einer Füllung aus Sauerkirschen und Sahne. Die Windbeutel werden hier mit frischen Kirschen zubereitet, je nach Jahreszeit kann man aber auch Sauerkirschen aus dem Glas verwenden.

### Zutaten:

---

250ml Wasser  
50g Butter oder Margarine  
150g Weizenmehl  
30g Speisestärke  
4 bis 6 Eier  
ein gestrichener Teelöffel Backpulver

500g Sauerkirschen  
40 bis 60g Zucker  
20g Speisestärke  
500ml Sahne  
25g Puderzucker  
ein Päckchen Vanillinzucker  
2 Päckchen Sahnesteif  
Puderzucker

Backtrennpapier

### Zubereitung

---

Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Wasser und Fett in einem kleinen Topf aufkochen. Mehlmischung unter Rühren einschütten. Solange rühren bis sich ein Kloß bildet und sich auf dem Topfboden eine weiße Haut absetzt.

Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier zugeben und solange rühren, bis der Teig kalt ist.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und damit auf das vorbereitete Backblech Teighäufchen von der Größe einer Mandarine aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 225 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 bis 5) für 25 bis 30 Minuten backen. In den ersten 15 Minuten der Backzeit die Backofen-Tür geschlossen halten, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen.

Windbeutel direkt nach dem Backen aufschneiden und auskühlen lassen.

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die fertigen Kirschen in einem Topf mit Zucker mischen und etwas stehen lassen. Wenn die Kirschen genug Saft gezogen haben, werden sie aufgekocht. Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. 125ml kalten Kirschsafte mit der Speisestärke anrühren. Kirschsafte unter



rühren aufkochen, die Kirschen wieder unter den Saft mischen und mit etwas Zucker abschmecken.

Sahne kurz schlagen. Puderzucker, Vanillinzucker und Sahnesteif mischen. Puderzucker-Gemisch beim weiteren aufschlagen der Sahne einstreuen. Die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Jedes Windbeutel-Unterteil mit einer fingerdicken Schicht Kirschen bedecken. Mit dem Spritzbeutel eine Schicht Sahne über den Kirschen auftragen. Den abgeschnittenen Deckel des Windbeutels auflegen und mit Puderzucker bestäuben.

Bis zum Servieren kalt stellen.