



Windbeutel mit Kirschen

Zutaten für 14 Stück:

- 1 Glas (720 ml) Kirschen
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 2 Sternanise
- ½ Pck. Puddingpulver „Vanille Geschmack“ zum Kochen
- 3 EL Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1-2 EL Rum

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und, bis auf 5 EL, aufkochen. Zimtstange, Nelken und Sternanis zugeben und alles 3-5 Minuten köcheln lassen. Puddingpulver, Zucker und 5 EL Saft glatt rühren. Unter Rühren in den Gewürzfond gießen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Kirschen zugeben und kalt stellen, dabei hin und wieder umrühren.

Milch, 125 ml Wasser, Salz und Butter aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und mit einem Rührlöffel so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Rührschüssel geben und die Eier einzeln unterrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und je 7 (relativ flache) Windbeutel auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen und auf den Boden des Ofens stellen. Windbeutel blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 ° C/ Umluft: 175° C) 20 – 25 Minuten backen. Fertige Windbeutel aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen und den Rum zugießen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kurz vor dem Servieren Windbeutel waagrecht halbieren. Zuerst Kirschkompott auf die Böden geben, dann die Sahne aufspritzen und den Deckel daraufsetzen.

Bon appé tit!