

Fruchtige Windbeutel

Zutaten für 12 Stück

600 g Aprikosen
1 TL abger. Schale einer Orange
125 ml Orangensaft
8 EL Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Zimtstange
1 EL Orangenblütenhonig
55 g Speisestärke
50 g Butter
1 Pr. Salz
100 g Mehl
3 Eier
1 TL Backpulver
500 ml Sahne

Zubereitung:

Aprikosen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Mit Orangenschale, Orangensaft, 6 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Zimtstange ca. 5 Minuten köcheln. Zimtstange entfernen, Honig einrühren. 1 TL Speisestärke mit wenig altem Wasser anrühren, dann ins Kompott rühren und aufkochen lassen. Kompott abkühlen lassen.

Butter mit 250 ml Wasser, Salz aufkochen. Übrige Stärke, Mehl zufügen und den Teig so lange rühren, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst. 1 Ei einrühren. Teig vom Herd nehmen, Backpulver und übrige Eier einzeln unterziehen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Mit einem Spritzbeutel 12 Teig-Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Ca. 30 Minuten backen. Noch warm halbieren, abkühlen lassen. Sahne mit 2 EL Zucker, 1 Pck.

Vanillezucker steif schlagen. Windbeutel mit Kompott und Sahne füllen, evtl. mit Puderzucker bestäuben.

„guten Appetit“