



Windbeutel mit Glühweinkirschen und Zimtsahne

Als erstes, für den Brandteig, Butter, eine Prise Salz und Wasser in einem Topf erhitzen. Wenn es kocht das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren und die Hitze regulieren. Am Topfboden entsteht nun ein dünner Teigfilm. Den Teig im Topf (mit mäßiger Hitze) mit dem Kochlöffel kneten bis es ein glatter, homogener Teig ist. Diesen Vorgang nennt man Abbrennen.

Anschließend den Brandteig zum Abkühlen in eine Rührschüssel geben und an einen kühlen Ort stellen.

Den Backofen auf 210°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Du brauchst (für 4-6 Portionen)

Für die Windbeutel

200g Mehl

4 Eier

250ml Wasser

60g Butter

Prise Salz

Optional: 50g Zartbitterkuvertüre & Puderzucker zum garnieren

Für die Füllung

1 kleines Glas Kirschen

2 TL Stärke

Saft & Abrieb einer ½ Orange

Schuss Rotwein

250ml Sahne

30g Zucker

Zimt

Während der Teig abkühlt, kann die Füllung vorbereitet werden. Die Kirschen abgießen. Den Saft mit einem Schuss Rotwein und dem Abrieb sowie dem Saft einer halben Orange, in einem Topf zum Kochen bringen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Wenn der Saft kocht unter ständigem Rühren die Stärkemischung dazu geben und aufkochen lassen. Nochmal abschmecken und zum Schluss die Kirschen unterrühren.

Der Brandteig wird weiterverarbeitet, wenn er etwas abgekühlt ist (er sollte lauwarm sein). Nun mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät die Eier untermischen. Eines nach dem anderen, und anschließend den Teig sanft kneten, bis er homogen ist.

Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit möglichst großer Sterntülle füllen und auf einem Backblech mit Backpapier aufspritzen (siehe Video). Abstand einplanen, denn sie wachsen noch!

Die Windbeutel nun für 25–30 Minuten goldbraun backen.

ACHTUNG: Den Ofen erst öffnen, wenn du dir sicher bist, dass sie fertig sind – nicht zwischendurch öffnen. Denn sie können sonst zusammenfallen und bleiben so.

Die abgekühlten Windbeutel kannst du nun wahlweise mit geschmolzener Kuvertüre dekorieren.

Kurz vor dem Servieren die Sahne mit Zucker und Zimt aufschlagen.

Nun die Windbeutel mit einem scharfen Brotmesser halbieren. Die 2–3 EL der Kirschfüllung auf dem Boden des Gebäcks verteilen. Anschließend die Sahne mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel darauf drapieren, dann den Deckel sanft darauf setzen und nach Bedarf mit etwas Puderzucker garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!