

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtlicher Windbeutel mit Kirschen und Zimtsahne

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Windbeutel

	Windbeutel:	
165 g Milch	1 Msp. Zucker	
65 g Butter	100 g Mehl	
3 g Lebkuchengewürz	3 Eier	
1 Msp. Salz		
	Zimtsahne:	
350 g Sahne	1 Pack. Sahnesteif	
4 Zimtstangen	140 g Puderzucker	
	Kirschen:	
400 g (1 Glas) entkernte - Schattenmorellen	25 g Speisestärke	
100 g Kirschsaft aus dem Glas	15 g Kirschwasser	
100 g Zucker	1 Msp. Zimt	

Windbeutel: Für den Brandteig Milch mit Butter, Lebkuchengewürz, Zucker und Salz erhitzen. In die fast kochende Flüssigkeit das Mehl geben und die Masse mit einem Holzlöffel abrösten. Anschliessend den Teig in eine andere Schüssel umfüllen und kurz auskühlen lassen. Unter den ca. 80 Grad warmen Teig die Eier nach und nach mischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech die Windbeutel aufdressieren. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen (Umluft auf 190 Grad) und die Windbeutel mit etwas Wasserdampf ca. 20 Minuten backen. Wenn die Windbeutel im Ofen sind die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.

Zimtsahne: Die Zimtstangen brechen und über Nacht im Kühlschrank in der Sahne ziehen lassen. Dann die Sahne durch ein Sieb passieren und mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.

Kirschen: 70 g Kirschsaft mit Zucker und Zimt aufkochen und die Schattenmorellen zugeben. Den restlichen Saft mit der Stärke anrühren und die Kirschen damit binden. Alles auskühlen lassen und das Kirschwasser untermischen.

Die ausgekühlten Windbeutel aufschneiden, mit Kirschen und Sahne füllen, den Deckel obenauf geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.