

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Weihnachtlicher Windbeutel mit Kirschen und Zimtsahne

Gattung: Backen, Kirsche, Weihnachten, Windbeutel

---

### Windbeutel:

165 g Milch  
65 g Butter  
3 g Lebkuchengewürz  
1 Msp. Salz

1 Msp. Zucker  
100 g Mehl  
3 Eier

### Zimtsahne:

350 g Sahne  
4 Zimtstangen

1 Pack. Sahnesteif  
140 g Puderzucker

### Kirschen:

400 g (1 Glas) entkernte  
- Schattenmorellen  
100 g Kirschsafft aus dem Glas  
100 g Zucker

25 g Speisestärke  
15 g Kirschwasser  
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 Sterntuelle 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 Kirschsafft 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.