

Antonina Müller Windbeutel mit zweierlei Füllungen

Donnerstag, 17. November 2022
Rezept für 6 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche

Zutaten:

Für den Brandteig:

250 ml	Wasser
75 g	Butter
½ TL	Salz
150 g	Weizenmehl, Type 405
4	Eier (Größe M)

Für die süße Füllung:

250 ml	Milch
15 g	Vanille-Puddingpulver
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
720 ml	Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht 350 g)
300 ml	Kirschsaft (oder Flüssigkeit aus dem Sauerkirschglas)
1 EL	Speisestärke
1 Prise	Gewürznelken (gemahlen)
1 Prise	Zimt (gemahlen)
60 g	Sahne

Für die herzhaft gefüllte Füllung:

100 g	durchwachsener Speck
1	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
150 g	Frischkäse
80 g	Crème fraîche
etwas	Pfeffer
etwas	Salz

Zubereitung:

1. Für die Brandteigmasse Wasser, Butter und Salz in einem großen Topf aufkochen.
2. Das Mehl sieben und dann auf einmal in das kochende Wasser geben. Unter kräftigem Rühren mit einem Kochlöffel zu einem Teigloß verrühren.
3. Weiter Rühren und erhitzen (den Teig abbrennen), bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.
4. Den Teig in eine Rührschüssel geben. 1–2 Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes sofort gründlich einrühren. Etwas abkühlen, dann die weiteren Eier nach und nach gründlich unterrühren, bis ein glatter, glänzender und schwerreißender Teig entsteht.
5. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei eine flache ofenfeste Schüssel mit etwas heißem Wasser auf dem Backofenboden mit erhitzen.
6. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Aus dem Teig mit reichlich Abstand zueinander (der Teig geht beim Backen stark auf!) ca. 12 Rosetten auf die Bleche aufspritzen.

Tipp: Nach Belieben für die herzhaften Windbeutel die Hälfte der Teighäufchen vor dem Backen mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.



8. Windbeutel im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Backofentür während des Backens auf keinen Fall öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen!
9. Windbeutel kurz ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
10. Für die süße Füllung etwas Milch und Puddingpulver glatt rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausstreichen.
11. Restliche Milch, Vanillemark, Vanilleschote und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, köcheln lassen, bis alles andickt.
12. Pudding in eine Schüssel geben und mit Folie bedeckt auskühlen lassen.
13. Kirschen, 200 ml Saft, Rest Zucker und Gewürze in einem Topf aufkochen.
14. Speisestärke und 100 ml Saft glattrühren. Mischung unter die Kirschen rühren, kurz köcheln lassen, bis die Stärke andickt. Kompott in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
15. Für die herzhafte Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
16. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in der Pfanne im heißen Speckfett glasig andünsten. Abkühlen lassen.
17. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
18. Frischkäse, Crème fraîche und etwas Pfeffer glatt verrühren. Speck, Zwiebeln und Schnittlauch unterrühren. Mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz abschmecken (Achtung, der Speck ist manchmal schon recht salzig!).
19. Für die süßen Windbeutel kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen.
20. Pudding nach Belieben durch ein feines Sieb streichen oder gründlich durchrühren. Sahne unterheben.
21. Kurz vor dem Servieren Hälfte der Windbeutel waagrecht aufschneiden.
22. Untere Hälften mit Puddingcreme und Kompott belegen, Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.
23. Übrige Windbeutel ebenfalls waagrecht aufschneiden. Untere Hälften mit der Frischkäsecreme belegen. Deckel wieder aufsetzen. Windbeutel möglichst sofort anrichten, da der Teig rasch durchweicht.

Pro Portion: 565 kcal/ 2360 kJ
61 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 28 g Fett