



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 18.05.2018

Windbeutel mit Holunderblütensahne und Erdbeeren

Für ca. 14 Stück

Zutaten

Für den Brandteig

250 ml Wasser
1 TL Zucker
1 Prise Salz
60 g Butter
200 g Weizenmehl
4 Eier (Größe M)

Für die Holunderblütensahne

4 Blatt Gelatine
100 g Magerquark
80 ml Holunderblütensirup
600 g Sahne

Außerdem

500 g Erdbeeren
4 EL Puderzucker

Zubereitung

1. **Für den Brandteig** Wasser, Zucker, Salz und Butter in einen Topf geben und aufkochen.
2. Topf vom Herd ziehen. Mehl auf einmal in die Flüssigkeit schütten. Mit einem Rührlöffel zu einem glatten Kloß rühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und den Teigkloss unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, bis sich ein weißlicher Film auf dem Topfboden bildet. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben und kurz abkühlen lassen.
3. Nach und nach Eier mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so vom Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.
4. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 220 Grad) vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Teig im Abstand von etwa 4 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
5. Die Windbeutel auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Während der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Windbeutel herausnehmen.
6. Windbeutel herausnehmen, waagrecht aufschneiden und auf dem Backblech abkühlen lassen.
7. **Für die Füllung** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark und Sirup verrühren.
8. Gelatine ausdrücken, leicht erwärmen, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.
9. Die Holunderblütensahne in die abgekühlten Windbeutel füllen. Kühlen und fest werden lassen.
10. Erdbeeren putzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Erdbeeren auf der Holunderblütensahne verteilen. Vor dem Servieren, die oberen Windbeutelhälften darauflegen und mit Puderzucker bestäuben. Übrige Erdbeeren dazu servieren. Nach Belieben noch mit etwas 1-2 EL Zucker oder Sirup und 1 TL Zitronensaft marinieren.