

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 25.03.2022

Kleine Windbeutel mit Rhabarber

Für 25 Stück

Zutaten:

Für die Füllung:

100 ml Milch
12 g Zucker
0,5 TL Maisstärke (4 g)
1 Eigelb (Eier: Größe M)
1 Msp. Vanille
120 g Schlagsahne

Für das Rhabarberkompott:

70 g Rhabarber
1 EL Zucker

Für den Brandteig:

30 ml Milch
30 ml Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl (Type 550)
2 Eier (Größe M)

Für die Garnitur:

Schokoladendekor, Zartbitter
1 Stiel Minze

Für die Streusel-Garnitur (optional):

30 g Butter, flüssig
60 g Zucker
60 g Weizenmehl (Type 550)

Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 7 mm)

Zubereitung:

1. Für die Füllung 2 EL Milch mit Zucker, Maisstärke und Eigelb glatt verrühren. Die übrige Milch mit Vanille aufkochen lassen. Angerührte Maisstärke mit einem Schneebesen in die kochende Milch rühren. Alles aufkochen und kurz köcheln lassen. Vanillepudding in eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie direkt auf der Puddingsoberfläche abdecken. Pudding abkühlen lassen.
2. Für das Rhabarberkompott den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. In einem kleinen Topf mit Zucker vermischen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Rhabarber aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



4. Für den Brandteig die Milch mit Wasser, Butter und dem Salz zum Kochen bringen, dabei ab und zu umrühren, damit die Butter schmilzt.
5. Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Solange unter Rühren erhitzen, bis der Teig sich vom Topfboden löst und einen Kloß bildet.
6. Den Teig in eine Schüssel geben und ca. 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers unterrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
7. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf das Backblech ca. 25 Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen.
8. Gebäck aus dem Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit einem Messer die Windbeutel waagrecht halbieren. Windbeutel auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Die Sahne steif schlagen. Die Klarsichtfolie vom Vanillepudding abziehen und den Pudding kräftig durchrühren. Rhabarberkompott unter den Vanillepudding rühren, die Sahne in zwei Portionen unterheben.
10. Die Rhabarber-Vanille-Creme auf die Unterseite der einzelnen Windbeutel verteilen und den Deckel auflegen. Nach Belieben mit Schokodekor und Minze garnieren und servieren.