



Arbeitszeit: ca. 50 – 60 Minuten



Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für die Brandmasse:

375 ml Wasser
100 g Butter
1 Prise Salz
140 g Mehl
2 EL Kakao
5-6 Eier

Zutaten für die Füllung:

80 ml Wasser
20 ml Kirschwasser
1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral
500 g geschlagene Sahne

Zutaten für die Kirschen:

1 Glas Sauerkirschen
150 g Zimtzucker
3-5 EL Kartoffelstärke

Zubereitung der Brandmasse:

Wasser, Butter und Salz in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Das Mehl und den Kakao in die kochende Flüssigkeit geben und solange rühren bis sich ein Kloß und ein Belag auf dem Kochtopfboden bildet. Die Brandmasse in eine Schüssel geben und die Eier einzeln unterrühren. Mit einem Spritzbeutel (große Sterntülle) auf ein Backblech mit Backpapier Tupfen von ca. 5 cm Durchmesser spritzen. Die Windbeutel bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen, danach abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Windbeutel quer halbieren.

Zubereitung der Füllung:

Wasser mit Kirschwasser und dem Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Windbeutel damit füllen.

Zubereitung der Kirschen:

Das Glas Sauerkirschen durch ein Sieb abgießen, den Saft in einem Topf auffangen und den Zimtzucker dazu geben. 3-4 EL Saft wegnehmen und mit der Kartoffelstärke verrühren. Nun den Saft in dem Topf aufkochen lassen und mit der angerührten Kartoffelstärke abbinden. Die Kirschen dazu geben und unterrühren. Die Kirschen abkühlen lassen und auf die Sahne der Windbeutel geben. Nach Belieben die Oberseite des Windbeutels vor dem Aufsetzen in etwas temperierte Kuvertüre tauchen.

Unser Produkt-Tipp: Sahnefest Neutral
Art.-Nr. 301009

