

Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009



STÄDTER®

## Schwarzwälder Windbeutel

FÜR 6 STÜCK | ARBEITSZEIT: 50-60 MINUTEN | BACKZEIT: 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 Zimtucker, 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 Zimtucker 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.

