

Windbeutel mit karamellisierten Kirschen

Von Rüdiger Martens aus Altenberge

Zutaten (für 8 große Windbeutel)

200 ml Milch	1 Glas Sauerkirschen (Füllmenge 680 g)
200 ml Wasser	1 gestr. EL Speisestärke
100 g Butter	½ TL Zimt (gemahlen)
15 g Zucker	60 g Zucker
Prise Salz	etwas Wasser
200 g Weizenmehl	500 ml Sahne
5 Eier (Größe M)	50 g Zucker
Butter zum Einfetten	1 Vanilleschote

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker (15 g) in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal mit hinein geben und mit einem Holzlöffel oder -spatel unterrühren. Den Topf unter ständigem Rühren wieder auf die Platte ziehen und so lange weiterrühren, bis sich ein Teigballen gebildet hat. Wenn sich am Boden des Topfs eine milchige Schicht gebildet hat, ist der Teig fertig „abgebrannt“. In eine Schüssel geben und bis auf etwa 40 Grad abkühlen lassen. Wenn der Teig abgekühlt ist, das erste Ei dazu geben und alles glattrühren. Das nächste Ei immer erst dazu geben, wenn das vorige sich vollständig mit der Masse verbunden hat; so alle 5 Eier nach und nach unterrühren. Die Masse ist fertig, wenn sie seidig glänzt. Dann in einen Spritzbeutel füllen (16er Lochtülle). Ein Blech einfetten und mit dem Spritzbeutel etwa 8 Ballen (ca. 5 cm Durchmesser) auf das Blech setzen – zwischen den Teigballen muss so viel Abstand sein, dass sie nicht zusammenbacken können. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen, dann die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis die Windbeutel goldbraun sind. Die fertigen Windbeutel müssen sofort mit einem Sägemesser waagrecht halbiert und die Hälften auf einem Küchenrost zum Abdampfen ausgelegt werden.

Für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abgießen und den Saft auffangen, etwa 3 EL vom Saft in einem kleinen Gefäß mit der Speisestärke anrühren. Dann den Zucker (60 g) in einen Topf geben, etwas Wasser dazu und vorsichtig erhitzen, etwas einkochen lassen, bis die Mischung leicht dickflüssig und ganz leicht gebräunt ist. Den restlichen Kirschsafft dazu geben und mit dem karamellisierten Zucker verrühren. Den Zimt dazu und alles unter Rühren mit der angemischten Speisestärke binden (kurz aufkochen). Zuletzt die Kirschen dazu geben und vorsichtig unterrühren. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem kleinen Küchenmesser das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker (50 g) und dem Vanillemark in eine Rührschüssel füllen, steif schlagen und in einen Spritzbeutel einfüllen.

In jede Unterhälfte der Windbeutel drei bis vier Kirschen geben, einen Tuff Sahne dazu und die obere Hälfte der Windbeutel oben wieder aufsetzen, zuletzt mit etwas Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.