

Windbeutel

(Abb. S. 146)

$\frac{1}{4}$ l (250 ml) Wasser
50 g Butter, Margarine
oder Schweineschmalz
150 g Weizenmehl
30 g Speisestärke,
z. B. Gustin

Für den Teig

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen

mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle
genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten
Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den
heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach
und nach

4–6 Eier

unterrühren, weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der
Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, daß lange
Spitzen hängenbleiben

3 g (1 gestrichener Teel.)
Backpulver Backin

in den erkalteten Teig rühren, mit 2 Löffeln oder mit
einem Spritzbeutel mandarinengroße Teighäufchen
auf ein mit

Butter oder Margarine
Weizenmehl

gefettetes, mit
bestäubtes Backblech setzen

Gas:

5 Minuten vorheizen 4–5, backen 4–5

Strom:

200–225

Backzeit:

25–30 Minuten

während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofen-
tür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt
sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen
Deckel abschneiden

500 g Sauerkirschen
50 g Zucker

für die Füllung

waschen, entstielen, entsteinen, mit
mischen, einige Zeit zum Saftziehen stehenlassen, nur
eben zum Kochen bringen

oder

etwa 400 g entsteinte
Sauerkirschen
(aus dem Glas)

die Kirschen abtropfen lassen
wenn Saft und Kirschen kalt sind, von dem Saft $\frac{1}{8}$ l (125
ml) abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen), mit

20 g Speisestärke,
z. B. Gustin

anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, die
Kirschen unterrühren, die Füllung kalt stellen, mit
abschmecken

Zucker

$\frac{1}{2}$ l (500 ml) Sahne
25 g Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Minute schlagen
sieben, mit

1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen
in jeden Windbeutel etwas von den erkalteten Kirschen
geben, darauf die Schlagsahne spritzen
auf jeden Windbeutel den abgeschnittenen Deckel
legen, mit
bestäuben.

Puderzucker