

Zwetschken-Zimtobers-Windbeutel

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Brandteig:

⅓ l Wasser
25 g Butter
1 Prise Salz
75 g glattes Mehl
15 g Speisestärke
3 Eier (Größe M)
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

400 ml flüssiges Schlagobers
1 geh. EL gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL gemahlener Zimt
200 g Zwetschkenmus
300 g Zwetschkenspalten

Zum Verzieren:

1 EL gesiebter Staubzucker
1 KL gemahlener Zimt
ca. 1 KL Wasser

1 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl mit Stärke vermischen, einrühren und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen. Das Backpulver unter den erkalteten Teig rühren.

2 Mithilfe von 2 Teelöffeln 16 Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Von den erkalteten Windbeuteln je einen kleinen Deckel abschneiden.

4 Füllung:

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Zimt unterrühren. Zwetschkenmus auf die Windbeutel aufteilen. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle füllen und auf die Windbeutel-Unterteile spritzen. Die Zwetschkenspalten dekorativ in das Schlagobers stecken. Die Oberteile darauflegen und leicht andrücken.

- 5 Staubzucker mit Zimt vermischen und mit Wasser zu einem Guss verrühren. Den Guss mit einem Kaffeelöffel über die Windbeutel sprengen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Windbeutel ohne Füllung auf Vorrat tiefkühlen.