



Herzhaft, würzige Windbeutel mit Frischkäse

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 8 -9

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 -9', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, würzige Fingerfood, hausgemacht, gut vorzubereiten

Zutaten

- Für den Brandteig:
 - 350 ml Wasser
 - 40 g Butter
 - 1 Prise Salz
 - 160 g gesiebtes Mehl
 - 3 ganze Eier
- Für die Füllung:
 - 75 g Stilton Käse, ohne Rinde
 - 150 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
 - 3 El Sahne
 - 50 g getrocknete Kirschen, gehackt
 - Frisch gemahlner Pfeffer aus der Mühle (nach Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Das Wasser mit der Butter, einer Prise Salz aufkochen.

Schritt3

Das Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel " auf der Flamme heiß abbrennen".

Schritt4

(Bis sich eine kompakte Kugel bildet, daher der Name Brandteig)

Schritt5

10 min. abkühlen lassen, und die Eier einzeln, nach und nach unter arbeiten.

Schritt6

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Stern - oder Lochtüle 8 geben und gleichmäßige Tupfen auf das Backpapier oder das gefettete Blech spritzen.

Schritt7

Bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 20 Minuten (Umluft 15 Minuten) auf der 2. Schiene von unten, des vorgeheizten Backofens backen.

Schritt8

Heraus nehmen, abkühlen lassen und waagerecht halbieren.

Schritt9

Die Füllung.

Schritt10

Den Frischkäse mit dem Stilton und etwas Sahne glatt rühren und die gehackten Kirschen unterheben, die Masse nachschmecken und in die Windbeutelchen füllen, Oberteil wieder drauf setzen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** gut vorzubereiten, hausgemacht, preisgünstig, rustikal., windbeutel, würzig-pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-wuerzige-windbeutel-mit-frischkaese/>