

Schwarzwälder Windbeutel, mit Sauerkirschen und Eierlikör

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Nichts für Kalorienzähler, aber dafür ein richtiger “Knaller”

Zutaten

- Für den Brandteig:
- Ca. 1/2 l Wasser
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 60 g Butter
- 8 ganze Eier
- Prise Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- Für die Eierlikörsahne:
- 1/2 l geschlagene Sahne
- 1/4 l Eierlikör
- Etwas Puderzucker
- 500g frische Sauerkirschen
- (Es geht auch sehr gut mit T.K. Kirschen oder Kirschen aus dem Glas)
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 Zimtstange
- 40 g Zucker
- 1/2 Zitronenschale
- 1/2 Orangenschale
- 2 Tl Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Zubereitung des Brandteiges:

Schritt2

Das Wasser, Zucker, 1 Prise Salz und die Butter zusammen erhitzen / aufkochen. Das gesiebte Weizenmehl hinzugeben, soviel wie die Flüssigkeit aufnimmt, kräftig verrühren.

Schritt3

Mit dem Kochlöffel wieder auf der Flamme schieben, rührender Weise "abbrennen", bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt4

(Daher der Name "Brandteig")

Schritt5

Etwas abkühlen lassen, bevor die Eier einzeln dazu gegeben werden.

Schritt6

Gut miteinander Ei für Ei verarbeiten, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.

Schritt7

Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf Back - Trennpapier oder auf einem gemehltes Blech runde Häufchen oder längliche Eclairs spritzen.

Schritt8

Ergibt je nach Größe ca. 8- 10 Stück, bei 160 ° C ca. 15 - 20 min. appetitlich braun backen.

Schritt9

Die Kirschfüllung:

Schritt10

40 g Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Zitronen - und Orangenschale, sowie die Zimtstange dazu geben und ca. 5 min. verkochen, "Sirup ähnlich" reduzieren.

Schritt11

Zimt und Schalen wieder entfernen und die frischen, oder auch T.K. Kirschen dazu geben,

Schritt12

2-3 min. köcheln lassen und alles mit etwas Speisestärke sämig binden; auskühlen lassen.

Schritt13

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die ausgekühlten Windbeutel aufschneiden und üppig mit den Kirschen füllen. Geschlagene Vanillesahne darüber häufen und mit

Schritt16

2 Cl Eierlikör krönen.

Schritt17

Den oberen Deckel wieder drauf setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Badisch **Tags:** eierlikör, sauerkirschen, windbeutel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-windbeutel-mit-sauerkirschen-und-eierlikoer/>