

Windbeutel oder Eclairs

Zutaten – Brandteig:

250 ml Wasser
 ½ TL Salz
 ½ TL Zucker
 100 g Butter
 150 g Hammermühle Mehl-Mix hell
 4-6 Eier

Zutaten Füllung - Windbeutel:

250 g Schattenmorellen
 200 ml Schlagsahne
 2 Pck. Vanillezucker
 Puderzucker, zum Dekorieren

Zutaten Füllung - Eclairs:

200 ml Sahne
 1 Pck. Vanillezucker
1 EL Haselnusscreme
 Zartbitterschokolade, zum
 Dekorieren



Zubereitung:

Wasser mit Salz und Zucker in einem Kochtopf mit großem Durchmesser aufkochen. Butter darin schmelzen.

Sobald das Fett vollständig geschmolzen ist, Mehl-Mix hell auf einmal zugeben und mit einem Loch-Kochlöffel gründlich unterrühren bis sich ein Teigkloß bildet, der auf dem Topfboden „abbrennt“ – d.h. solange erhitzen, bis eine helle Schicht am Topfboden zu sehen ist. Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben und auf Handwärme abkühlen lassen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Nun die Eier in die Brandmasse einarbeiten – jedes Ei einzeln, vollständig unterrühren. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er stark glänzt und sich beim Herausnehmen der Quirle lange Teigspitzen bilden – dann kein weiteres Ei hinzufügen.

Für Windbeutel mit einem Spritzbeutel oder 2 Teelöffeln Teighäufchen auf das Blech setzen.
 Für Eclairs schmale Stangen aufspritzen. Das Blech sofort in den heißen Backofen geben und 25-30 Minuten backen.

Die Windbeutel oder Eclairs nach dem Backen noch heiß aufschneiden (am besten mit einer Schere).



Füllung Windbeutel: Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne schlagen, dabei den Vanillezucker langsam einrieseln lassen.

In die abgekühlten Windbeutel jeweils 2 TL Kirschen füllen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Kirschen eine Sahnerosette spritzen, die über den Teigrand hinaus geht.

Den Teigdeckel auflegen und die Windbeutel zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Füllung Eclairs: Die Sahne schlagen, dabei den Vanillezucker langsam einrieseln lassen.

Haselnusscreme unter die Sahne ziehen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die ausgekühlten Eclairs spritzen. Zuletzt die Eclairs mit geschmolzener Schokolade überziehen.