

## WINDBEUTEL

🕒 Für etwa 30 Stück  
ca. 1 Stunde (plus ca.  
30 Minuten Backzeit und  
Abkühlzeit)

FÜR DEN BR-ANDTEIG

**80 g Butter**

**1 Prise Salz**

**2 EL Zucker**

**150 g Mehl**

**4 große Eier**

FÜR DIE FÜLLUNG

**400 g Sahne**

**1 EL Zucker**

**2 Pck. Bourbon-Vanillezucker**

AUSSER DEM

**Puderzucker zum Bestäuben**



- 1 Für den Brandteig  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit Butter, 1 Prise Salz und dem Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal in das Wasser schütten und mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Etwa 30 Sekunden weiterrühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Topf vom Herd nehmen und 1 Ei sofort gründlich unterrühren. Den Teig etwas abkühlen lassen und nacheinander die restlichen Eier unterrühren, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. Abkühlen lassen.
- 2 Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf das Backpapier etwa 30 walnussgroße Tupfen spritzen. Die Windbeutel im heißen Backofen etwa 30 Minuten hellbraun backen.
- 3 Herausnehmen, auf ein Kuchengitter heben und sofort quer durchschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Abkühlen lassen.
- 4 Unmittelbar vor dem Servieren die Sahne mit Zucker und Vanillezucker sehr steif schlagen. Mit einem Esslöffel oder mit dem Spritzbeutel auf die untere Hälfte der aufgeschnittenen Windbeutel die Sahne spritzen. Die Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Windbeutel sofort servieren.

🔗 **TIPP: KIRSCHSAUCE**

Als Füllung für Windbeutel schmeckt auch eine Kirschsauce sehr gut. Dafür 500 g Kirschen entsteinen, mit 50 ml Wasser oder Kirschsafte in einen Topf geben, 2 EL Zucker zufügen und aufkochen lassen. 1 TL Speisestärke mit 2 EL Wasser (oder 1 EL Rum und 1 EL Wasser) glatt rühren, in die Kirschen einrühren und aufkochen, bis der Saft leicht andickt. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Zusammen mit 500 g steif geschlagener und mit 2 TL Zucker gesüßter Sahne in die Windbeutel füllen. Diese mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.

🔗 **TIPP: VANILLECREME**

Oder füllen Sie die Windbeutel mit Vanillecreme – mit Kirschsauce wie oben oder auch mit frischen Erdbeeren ergänzt (siehe Foto). Dafür einen Vanilleflammeri (siehe S. 95) zubereiten und unter den abgekühlten Flammeri 250 g mit Vanillezucker gesüßte, steif geschlagene Sahne heben. In die Windbeutel füllen und sofort servieren.

## SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

🕒 Für etwa 24 Stück  
ca. 50 Minuten (plus  
Gezeit)

### FÜR DEN HEFETEIG

**300 ml Milch**  
**42 g Hefe (Germ, 1 Würfel)**  
**etwa 750 g Mehl**  
**150 g Butter**  
**1 TL Kardamomkapseln**  
**1 zimmerwarmes Ei**  
**½ TL Salz**

**125 g Zucker**

### FÜR DIE FÜLLUNG

**75 g Butter**  
**100 g Zucker**  
**2 EL gemahlener Ceylon-Zimt**  
ZUM FERTIGSTELLEN  
**1 Ei zum Bestreichen**  
**Hagelzucker zum Bestreuen**

- 1 Für den Hefeteig die Milch leicht anwärmen. Eine Tasse davon abnehmen und die Hefe darin glatt rühren. 1 EL Mehl einrühren und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der restlichen Milch die Butter zerlassen. Abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch lauwarm ist. Die Kardamomkapseln öffnen, die schwarzen Samen herausnehmen und im Mörser fein mahlen.
- 2 Das restliche Mehl mit Ei, Salz, Zucker und Kardamom in eine Rührschüssel geben. Den Vorteig und die Milch-Butter-Mischung zufügen und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Er soll weich sein, aber nicht mehr kleben. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in der Schüssel, mit einem Küchentuch abgedeckt, etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- 3 Die Butter für die Füllung zerlassen. Zucker und Zimt mischen. Den Teig kurz zusammenkneten und in zwei Portionen teilen. Diese nacheinander zu etwa 5 mm dicken rechteckigen Platten ausrollen. Jeweils mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und die Hälfte des Zimtzuckers daraufstreuen. Die Platten, von einer langen Seite beginnend, aufrollen. Mit einem scharfen Messer jede Rolle in zwölf Scheiben von etwa 3 cm Dicke schneiden.
- 4 Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Scheiben mit ausreichend Abstand voneinander daraufsetzen und etwas flach drücken. Die Bleche mit Küchentüchern abdecken und die Schnecken 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
- 5 Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 5 bis 8 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

oben: Mini-Panettoni  
(siehe S. 137)

unten: Schwedische Zimtschnecken

