


Windbeutel mit Beeren-Quark-Creme

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**etwas Fett
Backpapier**Brandteig:**125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**Füllung:**125 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt)
2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
etwa 30 g Zucker**Zum Verzieren:**

25 g Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 Brandteig:**

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3 Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in 10 Portionen auf das Backblech setzen und backen.**Einschub: Mitte**
Backzeit: etwa 25 Min.**4** **Sofort** nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.**5 Füllung:**

Beerenfrüchte verlesen oder tiefgekühlte Früchte auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Speisequark mit Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst etwa 2 Esslöffel der Sahne mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Zuerst die Früchte, dann die Sahne unter den Quark heben und mit Zucker abschmecken. Wenn die Creme noch nicht angezogen ist, diese kurz in den Kühlschrank stellen. Creme in die unteren Hälften der Windbeutel füllen, Deckel auflegen und leicht andrücken.

Verzieren:**6**

Die Schokolade zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen.
Den Gefrierbeutel in ein Wasserbad hängen und die Schokolade schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Schokolade über die Windbeutel sprengen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Füllung können Sie statt mit Zucker auch mit etwa 2 ml Flüssigsüße zubereiten.

