

Wickelstollen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Fruechte
Kirschen
Beeren

* BRANDTEIG

65 g Butter
1 pn Salz
1 pn Zucker
125 g Mehl
4 Eier (M)

* FÜLLUNG

500 g Sauerkirschen
--oder 1 Glas Kirschen
250 g Himbeeren
150 ml Ahornsirup
--oder Himbeersirup
250 g Sahne
Puderzucker nach Belieben

* QUELLE

-modifiziert nach
-essen & trinken 7/88
-erfasst von Petra Holzapfel

Für den Brandteig 1/4 l Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl auf einmal hineinschütten und unter kräftigem Rühren mit dem Holzlöffel so lange aufkochen, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst und sich ein weißlicher Belag auf dem Topfboden gebildet hat. Den Kloß in eine Rührschüssel umfüllen. Die Eier nach und nach unter die heiße Masse rühren. Etwas abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 12 Teigtupfer daraufspritzen. (Durchmesser ca. 5-6 cm) Das Blech auf die 2. Schiene von unten setzen. Eine Tasse Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die Windbeutel bei 225°C etwa 35 Minuten backen, anschließend aufschneiden (Sägemesser) und auf einem Rost auskühlen lassen. Während des Backens die Kirschen waschen und entsteinen. Die Himbeeren im Ahornsirup pürieren, durch ein Sieb streichen und mit den Kirschen mischen. Die Sahne mit Puderzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Himbeerkirschen auf den Windbeutelböden verteilen, Sahnetupfer daraufspritzen, Deckel aufsetzen und bald servieren.