

Windbeutel mit Brombeergrütze und Sahne by Ulla Scholz

Zu Gast: Ulla Scholz

Luftig leichte Windbeutel mit köstlicher Brombeergrütze und Sahne. Die wunderbare Ulla Scholz verrät euch, wie Brandteig immer gelingt.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 85 Min. · 8 Portionen

Zutaten

125 g Mehl (405er)
125 g Wasser
125 g Vollmilch
65 g Kokosfett (ansonsten Butter)
200 g Eier (ca. 4 Stück Größe M)
geriebene Muskatnuss
Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

ca. 1 kg Brombeeren
1 Päckchen Vanillepudding
4-5 EL brauner Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
300 ml Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
optional: Sahnesteif oder Johannisbrotkernmehl
Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Beerengrütze Zweidrittel der Früchte in einen Topf geben und mit 200 ml Wasser kurz aufkochen. Die Masse durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Kerne kommen weg und die Flüssigkeit wird erneut mit Zimt und Zucker erhitzt. Das Puddingpulver mit kaltem Wasser glattrühren. Mit dem Brombeersaft gründlich verrühren und alles abkühlen lassen.

2. Für den Brandteig alle Zutaten abwägen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch, Wasser, Kokosfett, eine Prise Muskat und eine Prise Salz in einen passenden Topf mit rundem Innenrand geben. Alles zum Kochen bringen und dabei mehrmals umrühren. Sobald das Fett geschmolzen ist, wird das Mehl mit einem Schwung in den Topf gegeben. Jetzt heißt es beständig rühren. Dazu eignet sich ein Holzspachtel oder ein breiter Kochlöffel. Der Vorgang dauert etwas. Der Teig ist abgebrannt, wenn sich am Topfboden eine feine, helle Mehlschicht zeigt und das Ganze zu einem glatten, gleichmäßigen Kloß geworden ist. Den Teig in eine passende Schüssel umfüllen und auf 40°C abkühlen lassen. Am besten ein Thermometer hineinstecken. Ansonsten eine knappe halbe Stunde warten.
3. Die Eier gründlich verquirlen. Danach mit einem Handrührgerät oder mit einem Schneebesen mit wenig Schwingen die Eimasse einarbeiten. Der Vorgang wiederholt sich viermal, bis alle Eier untergemischt sind.
4. Den Backofen auf etwa 220°C vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzsack füllen, der mit einer breiten Tülle ausgestattet wurde. Ein Backblech dünn mit Mehl bestäuben und acht Rosetten aufspritzen. Eine Tasse mit 150 ml Wasser füllen, das Backblech auf einen unteren Einschub geben und das Wasser auf den Backofenboden gießen. Schnell die Tür schließen und nun bis zum Ende des Backvorgangs keinesfalls mehr öffnen.
5. Nach 25 Minuten, wenn die Krapfen schön gebräunt sind, die Backofentür einen Spalt öffnen und einen Kochlöffel dazwischen stecken. So kann der Dampf entweichen und die Windbeutel fallen nicht in sich zusammen. Die Hitze vollständig abschalten und das Gebäck noch etwas im Ofen ruhen lassen.
6. Das Blech herausnehmen und die einzelnen Exemplare mit einer Schere rundum aufschneiden und auskühlen lassen.
7. Für die Füllung die Sahne mit Vanillezucker und einem Festigungsmittel wie Sahnesteif oder Johannisbrotkernmehl aufschlagen.
8. In jeden Gebäckboden etwas Beerengrütze geben und frische Beeren auflegen. Dann einen Esslöffel Sahne auftragen und das obere Teil aufsetzen. Die Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und zeitnah servieren.
9. Küchentipp – vom perfekten Brandteig zum schönen Windbeutel: Alle Zutaten – auch Eier und Flüssigkeiten – sorgfältig in Gramm abwägen. Ein Gemisch aus Milch und Wasser ist hier optimal. Für die Windbeutel Kokosfett verwenden. Das ist das Fett, das man auch für kalten Hund oder zum Frittieren nimmt. Kokosfett sorgt für mehr Stabilität als Butter. Flüssigkeiten und Kokosfett nicht zu lange kochen lassen. Ansonsten verdampft die Flüssigkeit und die Mengenverhältnisse stimmen nicht mehr. Da Abbrennen sorgt dafür, dass das Mehleisweiß gerinnt und die Stärke verkleistert. Das muss lange und sorgfältig geschehen, damit eine Bindung entsteht und die Eier aufgenommen werden können. Der Mehlfilm auf dem Boden darf nicht bräunen – er muss hell bleiben. Die Masse auf 40°C abkühlen lassen, damit die Eier nicht gerinnen. Eier nach und nach unterrühren. Am besten geht das mit den Rührbesen und nicht mit den Knethaken des Handmixers. Backblech mit Mehl bestäuben. Ein Trick aus einem historischen Kochbuch. Wenn das Mehl dunkel wird, sind die Windbeutel fertig. Und von unten zieht sich das Gebäck nicht zusammen. Auf einen unteren Einschub geben und nur ein Blech einschieben – auch wenn man die doppelte Menge macht. Keine Wasserschüssel hineinstellen. Lieber etwas Wasser auf den Backofenboden gießen. Oft sehen Windbeutel von oben top aus und sind dann von unten noch zu weich, weil zu lange Feuchtigkeit mit im Spiel war. Niemals zwischendurch die Backofentür öffnen. Am Schluss zunächst durch einen Spalt die Hitze herauslassen. Nach dem Backen sofort aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Windbeutel kann man auch einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

