

Windbeutelorte

Von Rita Heiland aus Coesfeld

Zutaten für den Brandteig:

¼ l Wasser
75g Butter
150g Mehl
3 Eier (M)
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

2 Becher Sahne
1 Glas Sauerkirschen
2 EL Speisestärke
1P Vanillezucker
1P Sahnesteif

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig werden Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen gebracht. Sobald die Butter komplett geschmolzen ist, den Topf von der Platte ziehen, das Mehl hineingeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Zurück auf dem Herd noch etwa eine Minuteiterrühren bis sich der Teig im Ganzen vom Topfboden löst.

Danach muss der Topf wieder runter vom Herd. Nach und nach kommen nun die Eier hinein und müssen untergehoben werden. Sobald der Teig schön glatt und leicht abgekühlt ist, kommt das Backpulver hinzu und wird hineingerührt.

Nun wird der Teig jeweils zur Hälfte auf den Boden einer Backform gestrichen. Danach geht es für 30 Minuten ab in den Ofen (Umluft 200 Grad oder Ober-/Unterhitze 220 Grad). Anschließend müssen die Böden auskühlen.

In der Zwischenzeit werden die Kirschen in einem Topf zum Kochen gebracht, die Speisestärke mit etwas Wasser angerührt dazugegeben und beides kurz aufgekocht. Danach muss die angedickte Kirschmasse abkühlen. Ein guter Zeitpunkt, um nun auch die Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufzuschlagen.

Sobald alles abgekühlt ist, können die Kirschen auf dem ersten Boden verteilt werden – am Rand etwa 2 cm freilassen, damit die Masse nicht rausläuft. Auf die Kirschen wird nun die Sahne verteilt. Der zweite Boden bildet den Deckel des Ganzen und kann nach Bedarf mit Puderzucker bestreut werden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!