Österliche Windbeutel

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (15 Stück)

» 50g Butter/Margarine
» 1 Prise Salz
» 125g Mehl
» 3 Ei(er)
» 400g Schlagsahne
» 2 TL Espresso
» 30g Zucker
» 1 Pk. Sahnesteif
» 4 EL Baileys
» 150g Kirschen (sauer)
» 2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 125ml Wasser mit Fett und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben, 1 Ei sofort unterrühren. Teig etwas auskühlen lassen, dann 2 Eier einzeln unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche ca. 15 Ovale spritzen, dabei genügend Abstand lassen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25min backen. Noch heiß mit einer Schere Quer durchschneiden. Auskühlen lassen.

2. Sahne mit Espressopulver und Zucker steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Likör unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Kirschen darauf verteilen. Mit oberen Hälften bedecken. Mit Puderzucker bestäuben und mit Smarties verziert servieren.

Nährwerte: 190kcal/E3g/F13g/KH14g pro Portion

angelegt am: 30.03.2005 Rezept-Nr: 1756

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke