

# 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