

FRÄNKISCHE TAPAS



Windbeutel mit eingemachten fränkischen Hauszwetschgen

Zutaten

für den Brandteig:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
200g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver

Für die Füllung:

Zwetschgenkompott
Schlagsahne
Vanilleeis

Zubereitung Brandteig:

In einem ausreichend großem Topf das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hinzugeben und den Teig solange mit einem Kochlöffel rühren, bis er sich vom Topfboden löst. Nun den Teig in eine Rührschüssel geben und die Eier nacheinander mit dem Knethaken untermischen. Den Teig nach dem ersten Ei noch etwas abkühlen lassen. Beim letzten Ei das Backpulver hinzugeben. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und auf ein Backblech spritzen. Dabei genügend Platz zwischen den gespritzten Häufchen lassen. Im Ofen eine halbe Tasse Wasser auf den Boden gießen und auf 220 °C vorheizen. Die Windbeutel 20 Minuten darin backen. Nach dem Backen die Windbeutel sofort aufschneiden, damit sie innen trocknen können.

Sobald die Windbeutel abgekühlt sind, können sie mit Eis, Zwetschgenkompott und Sahne nach Belieben gefüllt werden.