

Windbeutel mit Roter Grütze und Sahne

Zutaten (für 12-15 Windbeutel):

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 3 Prisen Salz
- 50 g Butter
- 2 Prisen Muskatnuss
- 150 g Weizenmehl Typ 405
- 4 (Größe M) Eier

Die Windbeutel werden aus Brandteig hergestellt. Zunächst den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Milch, Wasser, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl durchsieben und in einem Schwung hinzufügen. Die Zutaten mit Hilfe eines Holzlöffels sofort zu einem Ballen rühren. Dabei den Teig immer wieder leicht auf den Topfboden drücken, bis sich dort ein weißer bis bräunlicher Belag bildet. Durch das sogenannte Abbrennen entstehen beim Backen die typischen Hohlräume im Kern der Windbeutel.

Den Teig in eine Ruhrschüssel geben und auf etwa 40 Grad abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander zur Teigmasse geben und gründlich mit den Knethaken (Handrührgerät oder Küchenmaschine) unterrühren. Dabei nicht ungeduldig werden. Jedes Ei muss einzeln in den Teig eingearbeitet werden. Der Teig sollte glänzen und zäh vom Löffel laufen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntulle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig kreisend in Rosettenform auf das Backblech spritzen. Alternativ kann man den Teig mit 2 Esslöffeln auf das Backblech setzen. Die Teighaufen dürfen nicht zu dicht stehen, da sie sich beim Backen stark vergrößern.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und 1 Glas Wasser (200 ml) auf den Boden des Backofens gießen. Anschließend die Backofentür zügig schließen und während der Backzeit nicht mehr öffnen. Die Windbeutel würden sonst zusammenfallen. Je nach Größe der Windbeutel beträgt die Backzeit 17-25 Minuten. Sie sollten goldgelb sein und eine schöne braune Haube haben.

Zutaten für die Rote Grütze:

- 500 g (TK) gemischte Beeren
- 50 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml roter Fruchtsaft
- alternativ: Rotwein
- 30 g Speisestärke
- 1 Bio-Orange
- 2 Stangen Zimt
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 1 Schote Vanille

Zucker in einem ausreichend großen Topf mit Wasser bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis die Masse etwa die Farbe von Bernstein hat. Dabei nicht rühren, sondern den Topf nur vorsichtig schwenken. Das Karamell mit 250 ml Fruchtsaft ablöschen. Die Hälfte der Schale der Orange abziehen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit Schote und den anderen Gewürzen in den Topf geben. Den Sud bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit der restlichen Flüssigkeit klumpchenfrei verrühren. Die Gewürze entfernen und den Sud zum Kochen bringen. Die Stärkemischung hinzufügen und etwa 30 Sekunden einrühren.

Die gefrorenen Früchte dazugeben und mit dem Sud vermengen. Den Herd ausschalten und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals durchmengen.

Fertigstellung:

- Schlagsahne
- etwas Puderzucker

Sahne steif schlagen. Die Windbeutel aufschneiden und mit Roter Grütze und etwas Sahne füllen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 11.11.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen