

# Windbeutel mit Eierlikörsahne und Aprikosen

## Zutaten

Für den Brandteig:

1 Prise Salz  
100 g Mehl  
4 Eier  
100 ml Wasser  
50 g Butter  
1 TL Zucker

Für die Quarkcreme:

6 Blatt Gelatine  
1/2 Zitrone (Saft)  
100 g Aprikosen-Konfitüre  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
500 g Magerquark  
100 g Creme Fraiche

Zur Dekoration / für das Karamell:

100 g Zucker  
80 g Walnusskerne  
3 Aprikosen  
etwas Krokant

## Zubereitung

Zuerst die Gelatine einweichen. Dann den Zitronensaft mit der Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die Gelatinemischung mit etwas Quark verrühren, dann mit dem restlichen Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Creme Fraiche zu einer glatten Creme verrühren.

Für den Brandteig 100 ml Wasser mit Butter, 1 TL Zucker und Salz aufkochen lassen.

Danach das Mehl zufügen und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich ein weißer Film bildet. Den Teigkloß heraus nehmen, abkühlen lassen und die Eier einzeln verkneten.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Bei 225°C im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Danach heraus nehmen, sofort aufschneiden und auskühlen lassen.

100 g Zucker karamellisieren und zur Dekoration auf die Windbeuteldeckel träufeln.

Das restliche Karamell erwärmen, die Walnüsse zufügen und im Karamell wenden, bis die Nüsse komplett damit überzogen sind.

Anschließend die karamellisierten Nüsse auf einem Stück Backpapier trocknen / fest werden lassen.

Die Aprikosen halbieren und in Spalten schneiden.



[Link zum Rezept: Windbeutel mit Eierlikörsahne und Aprikosen](#)

## Windbeutel mit Eierlikörsahne und Aprikosen

Die Quarkcreme in die Windbeutel füllen, anschließend die Aprikosenspalten auf die Creme legen und mit Krokant bestreuen. Den Deckel auf die Windbeutel setzen und mit den karamellisierten Nüssen verzieren.

[Link zum Rezept: Windbeutel mit Eierlikörsahne und Aprikosen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)