

Schokowindbeutel mit Verpoorten-Creme und Amarenakirschen

Zutaten

Für den Schoko-Brandteig:

250 ml Wasser
50 g Butter
150 g Mehl
30 g Speisestärke
4-5 Eier
1 TL Backpulver
2 EL Kakao



Für die schnellste VERPOORTEN-Creme aller Zeiten:

3 Pkg Schlagcreme („Sahnepulver aus der Tüte“)
200 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
(Die Intensität des Eierlikörgeschmacks kann sehr gut dem eigenen Geschmack angepasst werden. Wer es, wie ich, besonders intensiv mag, kann das Sahnepulver mit puren 400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufschlagen und die Milch weglassen.)

1 Glas Amarenakirschen
Etwas Kakao und/oder Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Brandteig zubereiten:

Das Wasser mit der Butter in einem Topf aufkochen. Gesiebttes Mehl mit Kakao und Speisestärke ins Wasser geben und mit einem Kochlöffel zu einem Kloß rühren. Wenige Minuten unter ständigem Rühren erhitzen. Den Teig in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine weiterarbeiten. Die Eier einzeln dazugeben und immer gut vermischen. Wenn ein zäher Teig entsteht, der glänzt und vom Haken reißt, sind genug Eier darin. Nach dem Erkalten Backpulver einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder mit Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier 18-20 kleine Bälle, etwas kleiner als Tischtennisbälle, spritzen. Mit nassen Fingern etwas glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen. Die Backofentür in dieser Zeit nicht öffnen.

Die Creme aufschlagen:

Einfach das Pulver in ein hohes Gefäß geben und die kalte Flüssigkeit (Milch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) zugeben. Mit dem Handmixer in wenigen Minuten zu einer Creme aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Die Windbeutel halbieren und alle Unterseiten auf ein Tablett legen. Auf jede eine ganze Amarenakirsche legen. Dann die Creme aufspritzen. Jeden Cremetuff mit etwas Amarenasirup beträufeln, dann die Deckel aufsetzen. Mit Kakao und/oder Puderzucker bestreuen.

Pro Person 2-3 Mini-Windbeutel, wobei sie Suchtfaktor haben und das Aufhören schwer fällt.

[Link zum Rezept: Schokowindbeutel mit Verpoorten-Creme und Amarenakirschen](#)

Schokowindbeutel mit Verpoorten-Creme und Amarenakirschen

Leser-Tipp

Der Klassiker „Windbeutel“ ist im neuen Jahrtausend angekommen. Der altmodische Kirschpudding wird von modernen Amarenakirschen ersetzt und statt mit Sahne ist dieser moderne Windbeutel mit der schnellsten und unkompliziertesten Verpoortencreme aller Zeiten gefüllt.

[Link zum Rezept: Schokowindbeutel mit Verpoorten-Creme und Amarenakirschen](#)

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