

Schwarze Johannisbeer-Brombeer-Verpoorteneis im Windbeutel mit Sahne

Zutaten

cremig-fruchtige Eiscreme:

500 g TK-Brombeeren

150 g Naturjoghurt

100 ml Schwarze Johannisbeersaft

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Puderzucker

200 g Schlagsahne

für die Windbeutel:

250 ml Wasser

125 g Butter

1 EL Zucker

1 Prise Salz

125 g Mehl

4 Eier

Außerdem: 200 g Schlagsahne

Zubereitung

cremig-fruchtige Eiscreme:

Brombeeren und Puderzucker mit einem Mixstab fein pürieren. Joghurt, Saft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Danach die Schlagsahne auch unterheben. Alles in eine Eismaschine geben. Wenn das Eis fertig ist, in ein verschließbares Gefäß umfüllen und einfrieren.

Danach die Windbeutel zubereiten:

Für die Windbeutel Wasser, Zucker, Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn sich alles aufgelöst hat, kann langsam das gesiebte Mehl eingerührt werden. Dazu den Topf von der heißen Platte nehmen. Zuerst kann man das mit einem Schneebesen machen. Wenn der Brandteig fester wird, sollte man lieber einen Löffel nehmen. Den Topf wieder auf die heiße Platte stellen und den Teig so lange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Danach den Teig in eine kalte Schüssel umfüllen und ein wenig abkühlen lassen.

Wenn der Teig nicht mehr dampft, können nach und nach die Eier untergerührt werden. Immer erst ein Ei komplett mit dem Teig verrühren und dann erst das nächste Ei einrühren. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220 bis 230 °C vorheizen. Ober-/Unterhitze wählen!

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig ungefähr 8 bis 10 Windbeutel herstellen. Das geht ganz gut, wenn man das mit 2 Teelöffeln macht. Man kann den Teig auch in einen Spritzbeutel füllen und damit die Windbeutel auf das Blech spritzen. Die Windbeutel dann für ungefähr 15 bis 20 Min. backen. Zwischendurch auf keinen Fall die Backofentür öffnen und nach der Backzeit den Ofen ausstellen und noch einige Minuten warten, sonst fallen die Windbeutel schnell zusammen. Die Windbeutel dann aus dem Backofen holen und richtig abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Schwarze Johannisbeer-Brombeer-Verpoorteneis im Windbeutel mit Sahne](#)

Schwarze Johannisbeer-Brombeer-Verpoorteneis im Windbeutel mit Sahne

Wenn sie kalt sind, können sie aufgeschnitten und mit Sahne und einer Kugel Schwarze Johannisbeer-Brombeer-Verpoorteneis gefüllt werden.
Dann am besten sofort servieren.

[Link zum Rezept: Schwarze Johannisbeer-Brombeer-Verpoorteneis im Windbeutel mit Sahne](#)

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