

Rezept

# Windbeutelchen

Ein Rezept von Windbeutelchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> TK-Beerenmischung	<b>100 g</b> Zucker
<b>4 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>100 g</b> Mascarpone
<b>100 g</b> Magerquark	<b>2 EL</b> Cassis oder Johannisbeersirup
½ EL Zitronensaft	<b>50 g</b> Butter
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>150 g</b> Mehl	<b>4</b> Eier
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Beeren mit dem Zucker bestreuen und auftauen lassen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren durch ein grobmaschiges Sieb streichen. Mascarpone mit Quark und Beerenmark verrühren. Cassis und Zitronensaft erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Beerencreme rühren. Ca. 30 Min. kalt stellen, bis die Creme beginnt, fest zu werden.
2. Aus ¼ l Wasser, Butter, Salz, Vanillezucker, Mehl und Eiern wie links beschrieben eine Brandmasse herstellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ca. 50 gut walnussgroße Häufchen mit etwas Abstand auf die Bleche spritzen. Nacheinander im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen; sofort mit einer Schere aufschneiden und auskühlen lassen. Beerencreme mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle in die Windbeutel füllen. Mit Puderzucker bestäuben.