

Rezept

Orkanbeutl mit Kirschen und fui Sahne

Ein Rezept von Orkanbeutl mit Kirschen und fui Sahne, am 18.04.2024

Zutaten

70 g Mehl	1 Msp. Backpulver
120 ml Backpulver	1 1/2 EL Butter (ca. 30 g)
1 Msp. Salz	2 Eier (M)
1 Glas Schattenmorellen (Inhalt 680 g)	1/2 Vanilleschote
2 EL brauner Zucker	2 Stück Bio-Orangenschale (je ca. 5 cm)
1 Msp. gemahlener Zimt	3 TL Speisestärke
1 EL Kirschwasser	600 g Sahne
2 TL Vanillezucker	Puderzucker zum Bestäuben
Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 mm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst, einen Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht.
- Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren, bis ein glänzender und geschmeidiger Brandteig entstanden ist. In den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- Den Brandteig in 4 flachen Rosetten (ca. 7 cm Ø) auf das Blech spritzen, dabei dazwischen reichlich Abstand lassen. Blech in den Ofen (Mitte) schieben, 1 ordentlichen Schuss Wasser auf den Boden des Ofens gießen und die Ofentüre sofort verschließen. Die Orkanbeutl in 18-20 Min. goldbraun backen. Spritzbeutel und Tülle sofort säubern, zum Trocknen aufstellen. Die fertigen Orkanbeutl aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Vanilleschote der Länge aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und in 3 Min. hell karamellisieren lassen. Mit Kirschsafft ablöschen, aufkochen. Vanilleschote samt Mark, Orangenschalen und Zimt dazugeben, alles 5 Min. kochen lassen. Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren, zum Saft geben und unter Rühren 3 Min. kochen lassen. Zum Schluss das Kirschwasser und die Kirschen untermischen, den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen auskühlen lassen.
- Die Orkanbeutl quer halbieren, Kirschen auf den unteren Hälften verteilen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Sahne als Riesen-Rosetten auf die Kirschen spritzen, die Orkanbeutldeckel darauflegen. Mit reichlich Puderzucker bestäuben und servieren.