



## Windbeutel mit Vanilleganache und Pfirsich-Maracuja Chutney

### Zutaten:

#### Windbeutel

- 195g Milch-Wasser-Gemisch
- 90g Butter
- 1 ½ TL Kristallzucker
- 3 Prisen Salz
- 105g Mehl T405, gesiebt
- 3 Eier (ca. 165g-180g)

#### Vanilleganache

- 600g Sahne
- 2 Vanilleschoten + 1 TL Vanilleextrakt
- 165g weiße Schokolade, Callets oder gehackt
- 4,5 Blätter Gelatine

#### Pfirsich-Maracuja Chutney

- 300g Pfirsich, nach dem Entkernen
- 300ml Maracujanektar, z.B. „Cuja“ von Klindworth
- 3 Blatt Gelatine

### Anleitung:

Am Abend zuvor die Vanilleganache vorbereiten, da sie mindestens sechs Stunden gut durchkühlen muss, bevor sie verwendet werden kann. Dazu die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mitsamt der Vanille, den ausgekratzten Vanilleschoten und dem Vanilleextrakt aufkochen und anschließend 10-20 Minuten ziehen lassen. Vanilleschoten entfernen, erneut aufkochen in einem hohen Gefäß über die Kuvertüre gießen. Die Schokoladensahne glattrühren und anschließend die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Noch einmal gut durchrühren und dann über Nacht oder mindestens sechs Stunden abgedeckt in den Kühlschrank (4°C) stellen. Nach der Kühlzeit die Ganache wie normale Schlagsahne mit dem Rührgerät cremig aufschlagen. Vorsicht: die Creme nicht überschlagen.

Für das Pfirsich-Maracuja Chutney die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche in Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Maracujanektar in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis der Pfirsich weich und leicht zerfallen ist. Mit zwei bis drei Stößen kurz anpürieren, sodass ein Kompott entsteht. Die Gelatine gut ausdrücken und in dem noch heißen Kompott auflösen. Ordentlich durchrühren, dann bei Zimmertemperatur leicht abkühlen und anschließend im Kühlschrank durchkühlen lassen, bis die Masse geliert.

Für die Windbeutel zunächst das Craquelin vorbereiten. Dafür Mehl, Rohrohrzucker und Butter miteinander verkneten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 2 mm dünn ausrollen und vor der Verwendung im Gefrierschrank leicht anfrieren lassen.

Für den Brandteig Milch-Wasser-Gemisch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl einrühren. Wieder auf den Herd stellen und den Teig bei leichter bis mittlerer Hitze mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein Klumpen gebildet und sich eine leichte Mehlschicht auf dem Topfboden abgesetzt hat. Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und 10-15 Minuten leicht abkühlen lassen. Die Eier nacheinander mit einem Handrührgerät in den Teig einrühren. Das nächste Ei immer erst wieder hinzufügen, wenn der Teig bereits gut vermischt ist.

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle von 1 cm Durchmesser füllen und Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 4 cm und einer Höhe von 2-3cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Dafür die Tülle am besten an einem Punkt in der Mitte halten und pressen, also keine „Kringelbewegung“ machen! Mit einem runden Keksausstecher oder der Öffnung eines Sektglases 4 cm große Kreise aus dem angefrorenen Craquelin-Teig ausstechen und anschließend vorsichtig mittig auf den Brandteigkugeln platzieren. Die Brandteigkugeln in den Ofen schieben. Die Temperatur sofort auf 200°C herunterschalten und etwa 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für das Zusammensetzen der Windbeutel kleine runde Deckel von etwa 2-2,5cm Durchmesser mit einem Tomatenmesser ausschneiden. Die Deckelchen mit etwas Puderzucker bestreuen und beiseitelegen. Das Pfirsich-Maracuja Kompott in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen oder einfach die Spitze des Spritzbeutels abschneiden. Den Boden jedes Windbeutels mit einer ca. 1,5cm hohen Schicht Kompott befüllen. Anschließend die aufgeschlagene steife Vanilleganache in einen Spritzbeutel mit vier bis sechszackiger Sterntülle füllen und zunächst das innere der Windbeutel vollständig mit der Ganache befüllen. Anschließend zwei Runden (Kringel) mit der Ganache aufdressieren und den Deckel leicht schräg aufsetzen. Wer möchte kann zur Dekoration noch ganz feine 1cm breite Spalten eines Pfirsichs schneiden und schräg in der aufgespritzten Ganache platzieren.