

Windbeutel mit Quarkcrème

200g	Wasser
75g	Butter
200g	Weizenvollkornmehl
200g	Ei
5g	Salz

Wasser, Butter und Salz aufkochen, die gesamte Menge Mehl auf einmal hinein geben, rösten. Es bildet sich ein Kloß und auf dem Topfboden ein weißer Belag. Weiter rösten, bis der Kloß homogen und leicht glänzend wirkt. Abkühlen lassen. Danach die Eier in den Teig nach und nach einarbeiten, bis die Teigkonsistenz stimmt. Die Masse auf ein eingeöltes Backblech dressieren, Abstände recht groß halten, bei 220°C backen. Backofen nicht aufmachen!
Backdauer: Je nach Größe des Gebäcks, für die Windbeutel rechnen wir ca. 15 min.

Für süßes Gebäck nehmen wir statt Wasser die gleiche Menge Milch und geben der Masse 20g Zucker zu.
Gebäck aus Brandteig lässt sich gut einfrieren (ungefüllt) und hält sich so ca. ½ Jahr.

Quarkcrème

200g	Quark mager
100g	Fruchtmark
2 Blatt(abhängig von dem Fruchtmark)	Gelatine
50g	Zucker
10g	Zitronensaft
150g	Sahne

Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Quark, Zucker, Zitronensaft und ½ des Fruchtmarkes zu einer cremigen Masse aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der anderen ½ des Fruchtmarkes auflösen (vorsichtig in der Mikrowelle).
Eine Kelle von der Quarkmasse zu dem Gelatinegemisch geben, verrühren und unter die restliche Quarkmasse geben. Gut durchrühren. Sahne locker unterheben. Entweder gleich in die Schälchen verteilen und stocken lassen, schöner ist aber die Masse ca. 4St. In der Kühlung stocken lassen und mittels Spritzbeutel portionieren.
Garnieren.

Empfohlene Fruchtzubereitungen: Alle Beeren(püriert, passiert)
Alle Zitrusfrüchte
Mango, Maracuja, Pfirsich, Aprikose, Banane, Minze...

Vorsicht!! Ananas, Papaya und Kiwi reagieren auf Milchprodukte mit Geschmacksveränderung(bitter) und hindern Gelatine beim gelieren.