Windbeutel mit Kirschen

¼ l Wasser 1 Pr. Salz 50 g Margarine	➢ 1x aufkochen
150 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Ei	➢ Mehl und Backpilver mischen, mit einem Kochlöffel in das heiße Butter-Wassergemisch rühren, Platte ausschalten und so lange weiterrühren, bis sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden bildet ➢ Ei unterrühren, Masse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen
3 Eier	➢ Mit dem Handrührgerät unterrühren, bis eine weiche Masse entsteht ➢ Masse in Spritzbeuter mit großer Sterntülle füllen und 6 bis 8 Rosetten spritzen • Abstand lassen! • 220 Grad/ 15 – 20 Minuten backen • Windbeutel sind fertig, wenn sie leicht sind. Hebeprobe! Dann aufschneiden, auskratzen und auskühlen lassen
<u>Fülle:</u> ½ Glas Sauerkirschen 1 Becher Sahne 1 Vanillezucker 1 Sahnesteif Puderzucker	➢ Kirschen abtropfen und je einen Löffel in die unteren Hälften füllen ➢ Sahne schlagen, je 1 – 2 EL auf die Kirschen geben, Deckel draufsetzen ➢ Mit Puderzucker bestreuen

Viel Spaß beim Backen!