

Informationen zur Sendung vom 11.07.2025

Windbeutel mit Brombeergrütze und Sahne

Von Ulla Scholz

Zutaten (8 große oder 16 kleine Windbeutel)

Brandteig

125 g Weizenmehl (405er)
125 g Wasser
125 g Vollmilch
65 g Kokosfett
200 g Eier (ca. 4 Stück Größe M)
Geriebene Muskatnuss
Pris Salz

Füllung

Ca. 1 kg Brombeeren
1 Päckchen Vanillepudding
4 – 5 Esslöffel brauner
Zucker
½ TL gemahlener Zimt
300 ml Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
Optional: Sahnesteif oder
Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Für die Beerengrütze zwei Drittel der Früchte in einen Topf geben und mit 200 ml Wasser kurz aufkochen. Die Masse durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Kerne kommen weg und die Flüssigkeit wird erneut mit Zimt und Zucker erhitzt. Das Puddingpulver mit kaltem Wasser glattrühren. Mit dem Brombeersaft gründlich verrühren und alles abkühlen lassen.

Für den Brandteig alle Zutaten abwiegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Milch, Wasser, Kokosfett, eine Prise Muskat und eine Prise Salz in einen passenden Topf mit rundem Innenrand geben. Alles zum Kochen bringen und dabei mehrmals umrühren. Sobald das Fett geschmolzen ist, wird das Mehl mit einem Schwung in den Topf gegeben. Jetzt heißt es beständig rühren. Dazu eignet sich ein Holzspachtel oder ein breiter Kochlöffel. Der Vorgang dauert etwas. Der Teig ist "abgebrannt", wenn sich am Topfboden eine feine, helle Mehlschicht zeigt und das Ganze zu einem glatten gleichmäßigen Kloß geworden ist. Den Teig in eine passende hohe Schüssel umfüllen und auf 40 Grad abkühlen lassen. Am besten ein Thermometer hineinstecken. Ansonsten eine knappe halbe Stunde warten.

Die Eier gründlich verquirlen. Danach mit einem Handrührgerät oder mit einem Schneebesen mit wenig Schwingen die Eimasse einarbeiten. Der Vorgang wiederholt sich vier Mal, bis alle Eier untergemischt sind.

Den Backofen auf etwa 220 Grad Umluft vorheizen. Den Brandteig in einen Spritzsack füllen, der mit einer breiten Tülle ausgestattet wurde. Ein Backblech dünn mit Mehl bestäuben und acht Rosetten aufspritzen. Eine Tasse mit 150 ml Wasser füllen, das Backblech auf einen unteren Einschub geben und das Wasser auf den Backofenboden gießen. Schnell die Tür schließen und nun bis zum Ende des Backvorgangs keinesfalls mehr öffnen.

Nach 25 Minuten, wenn die Krapfen schön gebräunt sind, die Backofentür einen Spalt öffnen und einen Kochlöffel dazwischen stecken. So kann der Dampf entweichen und die Windbeutel fallen nicht in sich zusammen. Die Hitze vollständig abschalten und das Gebäck noch etwas im Ofen ruhen lassen.

Informationen zur Sendung vom 11.07.2025

Windbeutel mit Brombeergrütze und Sahne

Von Ulla Scholz

Das Blech herausnehmen und die einzelnen Exemplare mit einer Schere rundum aufschneiden und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit Vanillezucker und einem Festigungsmittel wie Sahnesteif oder Johannisbrotkernmehl aufschlagen.

Anrichten

In jeden Gebäckboden etwas Beerengrütze geben und frische Beeren auflegen. Dann einen Esslöffel Sahne auftragen und das obere Teil aufsetzen. Die Windbeutel mit Puderzucker bestreuen und zeitnah servieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

125 g Weizenmehl (405er) zu 0,15 Euro; 125 g Wasser zu 0,00 Euro; 125 g Vollmilch zu 0,15 Euro; 65 g Kokosfett zu 0,57 Euro; 200 g Bio-Eier (ca. 4 Stück Größe M) zu 1,36 Euro; ca.1 kg Brombeeren zu 0,00 Euro; 1 Päckchen Vanillepudding zu 0,79 Euro; 4 – 5 Esslöffel brauner Zucker zu 0,10 Euro; ½ TL gemahlene Zimt zu 0,5 Euro; 300 ml Sahne zu 1,49 Euro; 2 Päckchen Vanillezucker zu 0,86 Euro; Sahnesteif oder Johannisbrotkernmehl zu 0,39 Euro. Wer nicht selbst Beeren sammelt: Bio-TK- Beerenmischung 3,49 Euro.

Pro Portion

Windbeutel ca. 0,73 Euro

Mit gekauften Beeren ca. 1,16 Euro

Beerengrütze aus gesammelten Früchten mit Sahne ca. 0,29 Euro

Omas schnelle Grütze

Das Rezept für die Beerengrütze habe ich von einer Freundin, die aus Norddeutschland stammt. Ihre Großmutter hat auf diese simple Art eine köstliche Grütze zubereitet. Wenn die Puddingmasse, die wir aus dem passierten Brombeersaft gekocht haben, abgekühlt ist, werden frische Beeren untergehoben. Entweder klassisch mit gezuckerter flüssiger Sahne begießen oder mit Schlagsahne toppen.

Vom perfekten Brandteig zum schönen Windbeutel

Alle Zutaten – auch Eier und Flüssigkeiten – sorgfältig in Gramm abwiegen.

Ein Gemisch aus Milch und Wasser ist hier optimal.

Informationen zur Sendung vom 11.07.2025

Windbeutel mit Brombeergrütze und Sahne

Von Ulla Scholz

Für die Windbeutel Kokosfett verwenden. Das ist das Fett, das man auch für kalten Hund oder zum Frittieren nimmt. Kokosfett sorgt für mehr Stabilität als Butter.

Flüssigkeit und Kokosfett nicht zu lange kochen lassen. Sonst verdampft die Flüssigkeit und die Mengenverhältnisse zu Mehl und Eiern stimmen nicht mehr.

Das Abbrennen sorgt dafür, dass das Mehleiweiß gerinnt und die Stärke verkleistert. Das muss lange und sorgfältig geschehen, damit eine Bindung entsteht und die Eier aufgenommen werden können. Der Mehlfilm auf dem Topfboden darf nicht bräunen – er muss hell bleiben.

Die Masse auf 40 Grad abkühlen lassen, damit die Eier nicht gerinnen.

Eier nach und nach untermischen. Am besten geht das mit den Rührbesen und nicht mit den Knethaken des Handmixers.

Backblech mit Mehl bestäuben. Ein Trick aus einem historischen Kochbuch. Wenn das Mehl dunkel wird, sind die Windbeutel fertig. Und von unten zieht sich das Gebäck nicht zusammen.

Auf einen unteren Einschub geben und nur ein Blech einschieben – auch wenn man die doppelte Menge macht.

Keine Wasserschüssel hineinstellen. Lieber etwas Wasser auf den Backofenboden gießen. Oft sehen Windbeutel von oben top aus und sind dann von unten zu weich, weil zu lange Feuchtigkeit mit im Spiel war.

Niemals zwischendurch die Backofentür öffnen. Am Schluss zunächst durch einen Spalt die Hitze herauslassen.

Nach dem Backen sofort aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Windbeutel kann man auch anschließend einfrieren und bei Bedarf aufbacken.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!