

*Windbeutel-Herz
mit Chili-Glasur*



Windbeutel-Herz mit Chili-Glasur

Zutaten (für ca. 8 Stücke):

50 ml Milch
150 ml Wasser
je 1 Prise Zucker und Salz
50 g Butter
100 g Weizenmehl Type 405
3 Eier
200 g Himbeeren (ersatzweise TK)
4 Blatt Gelatine
100 g Zucker
1 Vanilleschote (Mark)
500 g Quark

150 ml Sahne
150 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
einige Tropfen rote
Lebensmittelfarbe
1 TL Chiliflocken

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
Backzeit: ca. 35-40 Min.
Kühlzeit: ca. 60 Min.

Zubereitung:

Milch, 150 ml Wasser, Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl sieben und mit Hilfe eines Kochlöffels in die Flüssigkeit einrühren. So lange rühren, bis sich ein hellbrauner Belag am Topfboden bildet. Brandmasse in eine Rührschüssel geben und mit Folie abgedeckt auskühlen lassen. Eier mit Hilfe eines Mixers mit Rührbesen auf niedriger Stufe einzeln unter die Brandmasse rühren (nicht schaumig schlagen!). Teig in Herzform auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und mit Himbeeren, Zucker, Vanillemark und Quark verrühren. Brandteigboden waagrecht halbieren und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Himbeer-Quark ziehen. Untere Herzhälfte mit Himbeer-Creme füllen, obere Hälfte aufsetzen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Puderzucker mit Zitronensaft, 1-2 EL Wasser und Lebensmittelfarbe verrühren und Herz damit verzieren. Chiliflocken überstreuen und trocknen lassen. Windbeutel-Herz nach Wunsch mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

