



# Holsteinischer Windbeutel mit Roter Grütze und Eierlikör

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Das lecker - kultige Kaffee Vergnügen

## Zutaten

- Für den Brandteig:
  - Ca. 1/2 l Wasser
  - 250 g Weizenmehl
  - 50 g Butter
  - 8 ganze Eier
  - Prise Salz
  - 2 El Zucker
- Für die Beerengrütze:
  - 500 - 600 g gute, handelsübliche T.K. Beerenmischung aus:
    - Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen 1/4 l trockener Weißwein
  - 1 Zitronenschale
  - 1/2 Stange Zimt
  - 40 g Zucker oder etwas mehr, nach Geschmack
  - Etwas Speisestärke
  - Eierlikör

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Brandteig:

### **Schritt3**

Das Wasser und die Butter erhitzen, eine Prise Salz und den Zucker dazu geben. Soviel gesiebte Weizenmehl hinzugeben, wie die Flüssigkeit aufnimmt. Alles mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

### **Schritt4**

(Daher der Name "Brandteig")

### **Schritt5**

Etwas abkühlen lassen, bevor die Eier einzeln, nach und nach, dazu gegeben, unter gearbeitet werden. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßige Windbeutel auf Back - Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech spritzen. (Ergibt je nach Größe ca. 6 - 8 Stück)

### **Schritt6**

Bei 160° C, ca. 15 - 20 min. appetitlich braun backen, auskühlen lassen.

### **Schritt7**

Die Rote Grütze:

### **Schritt8**

40 - 50 g Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit Weißwein ablöschen. Die Zitronen - und Orangenschale, sowie die Zimtstange dazu geben, ca. 5 min. verkochen, reduzieren lassen.

### **Schritt9**

Zimtstange und Zitronenschale wieder entfernen und nunmehr die frischen, oder T.K. Früchte dazu geben.

### **Schritt10**

4 -5 min. köcheln lassen, anschließend, mit etwas angerührter Speisestärke, sämig binden; kurz halten, gut auskühlen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Windbeutel im oberen Drittel aufschneiden und reichlich mit der roten Grütze füllen. Die geschlagene Vanillesahne üppig darüber häufen, den oberen Deckel wieder drauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Eierlikör beträufeln.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** brandteig, einfach, hausgemacht, holsteinisch, kultig, nordisch, regional, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteinischer-windbeutel-mit-roter-gruetze-und-eierlikoer/>