



# Schwäne aus Windbeutel

## Zutaten für ca. 20 – 25 Schwäne:

### Brandmasse:

- 250 g Milch
- 250 g Wasser
- 125 g Butter
- Salz, Zitrone
- 250 g Weizenmehl 550
- 350 g Eier (7 Stück)

---

ca. 1.225 g Gesamtteig

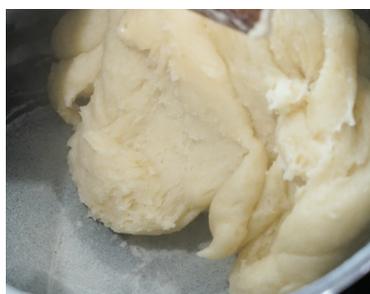
### Kirsch-Sahne-Füllung:

- 40 g Zucker
- 150 g Kirschsafte
- 25 g Saft
- 15 g Stärke
- 350 g Kirschen
  
- 50 g Zucker
- 600 ml Sahne
- 15 g Sahnesteif

## Zubereitung:

### Brandmasse:

Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter, Salz und Zitrone in einem Topf aufkochen lassen. Das gesiebte Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren. Die Zutaten solange im Topf verrühren bis sich die Masse zu einem Klumpen bildet. Weiter rühren bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Danach die Masse auf ca. 40 °C abkühlen lassen. Anschließend in der Häussler Teigknetmaschine die Eier schluckweise unterrühren, bis sich eine homogene Masse bildet.





Im Holzbackofen:  
Bei 240 °C einschießen



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 240 °C Unterhitze:  
160 °C  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 170 °C einschießen

Backzeiten:

Rosetten: 20 – 24 Minuten

Schwanenhäse: 10 – 14 Minuten

Anschließend aufdressieren:

Die Masse mit einer Sterntülle 13 mm Durchmesser zu Rosetten aufdressieren. Auf einem separaten Backblech die Masse mit einer Lochtülle mit 4 mm zu Schwanenhälsen in Form eines „S“ aufdressieren. Die Rosetten nach Anleitung backen. Die Hälse lediglich 10 – 14 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

### Kirschfüllung:

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschsafte ablöschen. Dann aufkochen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Die Stärke in dem restlichen Saft lösen und mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit einrühren. Zum Schluss die Kirschen dazugeben und kurz unterheben.

### Zusammensetzung:

Nachdem die Windbeutel ausgekühlt sind, längs aufschneiden und auf den Boden etwas Kirschfüllung geben. Nun die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif aufschlagen und die Böden füllen. Die Deckel mit Puderzucker bestäuben und halbieren. Diese als Flügel in der Sahne fixieren. Die Schwanenhäse ebenso feststecken. Zum Schluss servieren und genießen!

