Windbeutel

Zutaten

250 g Wasser

100 g Butter

1 Pr. Salz

200 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

4 Eier

Zubereitung

1. Wasser, Butter und Salz aufkochen unterrühren
2. Mehl und Backpulver dazugeben und 15 Min. abkühlen lassen
3. Eier nach und nach unterrühren
4. Mit dem Spritzbeutel kleine Windbeutel in großen Abständen auf ein ungefettetes Backblech setzen damit das Gebäck beim Aufgehen nicht zusammenklebt.
5. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. backen.

Wichtig: Backofen zwischendurch nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt !!

Zum Füllen die Windbeutel waagerecht durchschneiden und mit süßer oder herzhafter Füllung genießen

Malente Cantucci

Zutaten

250 g Mehl

200 g Zucker

1 Prise Salz

2 Teel. Backpulver

20 g Anislikör

2 Eier

1 Eigelb

150 g ungeschälte Mandeln

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen

2. Mehl, Zucker, Salz ,Backpulver, Anislikör, Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Mandeln dazugeben und in den Teig kneten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und wie ein Baguette zu schmalen Streifen formen(30 cm lang ,3cm breit). Auf genügend Abstand zwischen den Streifen achten und im Backofen 30 Min. goldgelb backen.Der gebackene Teig ist dann noch weich.Teigrollen 10 Min.abkühlen lassen. Die Temperatur des Backofens auf 150 Grad reduzieren.

4 .Mit einem Messer in schräge Scheiben (1cm) schneiden. Scheiben mit einer Schnittfläche nach unten wieder auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und weitere 15 Min. auf 150 Grad backen. Vollständig auskühlen, bevor die Cantucci zur Aufbewahrung in eine Keksdose oder ein großes Glas gegeben werden.

Johannisbeer-Cantuccini-Becher

Zutaten

200 g Johannisbeeren

100 g Cantuccini Keks

4 Baiser (100 g)

50 g Zartbitter-Schokolade

in Stücken

100 g Mascarpone

300 g Joghurt

25 g Mandellikör, z. B. Amaretto

25 g Zucker

1 Eßl. Vanillezucker

Zubereitung

1. Johannisbeeren von den Rispen befreien

Vier Rispen für die Deko beiseite legen

2. Cantuccini,Baiser, und Schokolade zerkleinern

3. Mascarpone, Joghurt,Mandellikör,Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

4. Zerkleinerte Kekse - bis auf einen kleinen Rest zum Verzieren - und Beeren zugeben und unterrühren.

5. In Gläser füllen und je mit einer Johannisbeerrispe und dem Rest der Keksmischung verzieren.