Windbeutel… oder besser: Windsäcke mit Matcha- und Kardamom-Schoko – Füllung

Nicht ganz österlich, aber farblich frühlingshaft! Und nach diesem Sturm die letzten Tage sind Windsäcke ja auch mehr als passend… =)
Als ich vor etwa zwei Jahren das erste Mal Windbeutel gebacken habe, war ich ja nicht so ganz zufrieden, denn sie gingen nicht so auf, wie sie sollten und waren innen nicht perfekt hohl, um sie optimal zu füllen. Deswegen habe ich diesmal die Häufchen sehr großzügig gespritzt, in der Hoffnung, dass sie sich dann gut füllen lassen.
Allerdings gingen sie diesmal so gut auf, dass ich mich beim Öffnen des Backofens eher Windsäcken gegenüber sah…
Von ihrer Größe abgesehen waren sie aber wunderbar knusprig, innen hatten sie viel Raum für Creme.

Nachdem ich neulich die Mini- Cupcakes mit Matcha und die Eclairs gebacken habe, hatte ich noch mal Lust auf eine Kombi aus beidem. Außerdem wollte ich gerne meinem Naschkater etwas

Süßes aus Brandteig backen, da er die Eclairs leider nicht kosten konnte.
Matcha ist zurzeit meine Huldigung an den Frühling, der so langsam an Kraft gewinnt und die Natur grün färbt. Da hat man Lust auf etwas Leichtes, Luftiges, Frisches und das bieten Windbeutel und der erdig-grüne Geschmack von Matcha – und seine Farbe sowieso. =)
Also machte ich eine Pudding- Füllung mit dem Tee- Pulver und eine mit Kardamom- Schokolade noch dazu, denn Schoki geht und muss ja immer, oder?

Lust bekommen? Dann los!

Teig:

125 ml Wasser
60 g Butter
½ TL Salz
90 g Mehl
1 EL Zucker
3 (kleine) Eier

Füllung:

¼ L Milch
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker

1 geh. EL Matchapulver
1 geh. EL Kakaopulver
½ TL Kardamom, gemahlen
3 EL Crème fraîche

Windbeutel:
Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.
Den Ofen auf 200° C vorheizen.
Kleine Rosetten- Häufchen aufs Blech spritzen und sie in 20-30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Füllung:
Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen.
Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Masse halbieren.
In die eine Hälfte das Matchapulver, in die andere den Kakao und den Kardamom rühren.
Beide Cremes in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen, die man gut in die Beutel stechen kann.

An den abgekühlten Windbeuteln eventuell mit einem Stäbchen an einer Stelle ein Loch vorbohren und sie dann mit den zwei

Cremes füllen.[nurkochen]

Habt ihr schon mit Brandteig gebacken und was sind eure Erfahrungen? Fandet ihr es leicht oder schwierig? Ist es euch geglückt? Wenn nicht, ist vielleicht auch bei euch die Zeit für einen zweiten Versuch gekommen. Falls ja, findet ihr hoffentlich die Füllung neu und spannend.

In jedem Fall wünsche ich euch viel Spaß beim Nachbacken und Aufessen!
Habt genussvolle Ostertage!
Eure Judith

Ein Teig, eine Creme & zwei Sorten köstlicher Mini-Törtchen: Schoko- Cupcakes mit Vanillecreme und Amarenakirsche & Matcha-Cupcakes mit Vanillecreme und Goldstreuseln

Am Wochenende war meine liebe Freundin Celina, die ich seit dem Studium kenne, endlich mal wieder zu Besuch. Freitagabend besuchten wir in Mannheim zusammen die Hochzeitsmesse im Bootshaus und Samstag setzten wir einen lange gehegten Vorsatz in die Tat um: wir backten endlich einmal zusammen süße Naschereien.
Schon lange hatten wir uns das vorgenommen und es nie

geschafft. Jetzt konnten wir uns endlich gemeinsam austoben. Celina ist nämlich genauso passionierte Bäckerin wie ich und ein genauso großer Genussmensch. Wenn wir beide zusammen sind, sprechen wir zwangsläufig irgendwann vom Einen: dem Essen.
Da ich noch weitere Mädels zu einem Kaffeeklatsch- und Tausch-Nachmittag eingeladen hatte, bei dem wir aussortierte Dinge {Klamotten, Bücher, Kosmetik, …} tauschen, an denen andere vielleicht noch viel Freude haben, nahmen wir uns Cupcakes vor.

Inspiriert von meinem kürzlichen Besuch im iimori in Frankfurt, wo ich ein köstliches Matcha- Törtchen kaufte, wollte ich unbedingt Matcha- Cupcakes backen. Falls das nicht jeder mochte, sollte aus dem gleichen Teig noch eine Schoko-Variante entstehen. Basis des Ganzen war ein Rezept aus dem Buch „Törtchenzeit“ von Sonya Kraus und Jessi Hesseler.
Daraus entstanden folgende Köstlichkeiten, die ich euch sehr ans Herz legen möchte, wenn ihr Schokolade oder Matcha liebt!

Teig:

(Die Angaben waren für 8 normale Cupcakes. Ich habe ca. 24 Mini- Versionen aus dem Teig gebacken.)

100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
40 g weiche Butter
1 TL Backpulver
120 ml Buttermilch
1 Ei
1 TL Vanillepaste oder 1 Vanilleschote (deren Mark)

+

2 EL Matchapulver

oder

3 EL Kakaopulver

Kleine Muffinformen mit Papierchen auslegen oder die Mulden

ausfetten.
Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Butter mit dem Mixer verrühren.
Separat die Buttermilch mit Vanille und dem Ei verquirlen und dann zu dem Teig geben. Alles zu einer homogenen Masse rühren, dabei noch das Matcha- oder Kakaopulver hinzu geben.
Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
Den Teig auf die Förmchen verteilen, sie dabei jeweils nur etwa halb füllen.
10-15 Minuten backen, am besten die Stäbchenprobe machen.
Die Cakes auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Creme

(für beide Sorten, also die zweifache Menge Teig):
200 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker
3 EL Stärke
150 ml Milch
50 g sehr weiche Butter

Dekor:
Amarena- Kirschen für die Schoko- und bunte oder goldene Streusel für die Matcha- Variante

Aus der Milch und der Stärke einen festen Pudding kochen und

auskühlen lassen. Dabei öfter umrühren, um die Hautbildung zu vermeiden.
Mit dem Mixer den Frischkäse, den Puderzucker, den Vanillezucker und die weiche Butter unterrühren.
Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, der unten noch mit einer Klammer verschlossen ist. Den Beutel oben ebenfalls verschließen und im Kühlschrank eine halbe Stunde kühlen.
Die Amarenakirschen halbieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, damit die Soße nicht die Creme verunziert.
Die Cupcakes mit der Creme verzieren. Auf die schokoladigen halbierte Amarenakirschen legen, die Matchacupcakes mit Streuseln krönen.[nurkochen]

Die Kirschen und das Matcha geben den Cupcakes etwas Besonderes, ohne sie aufwändiger zu machen. Die Creme habe ich mit dem Pudding angedickt, um sie nicht zu süß zu machen. Man kann stattdessen auch sehr sehr viel mehr Puderzucker nehmen. =)

Ich hoffe, ihr habt Appetit bekommen und freue mich über Rückmeldungen, wenn ihr die kleinen Süßen nachbacken solltet!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Naschkatze