

### Zutaten:

200ml Wasser  
50g Butter  
1/4 TL Steinsalz  
150g Dinkelvollkornmehl  
3 Eier  
200 g Früchte der Saison  
1 EL Blütenhonig  
1 TL Zitronenschale, abgerieben  
60g Magerquark; 0,5%  
150g Sahne 30%  
1/4 TL Naturvanille, gemahlen  
60g Mascarpone

### Zubereitung:

Das Wasser mit Butter und Salz in einem geschlossenen Topf aufkochen. Das Dinkelmehl auf einmal hineingeben, mit einem Kochlöffel verrühren und den entstandenen Teigkloß auf der heißen Herdplatte mindestens 3-4 Minuten "abbrennen". Der Teig ist richtig abgebrannt, wenn er sich vom Topf gelöst hat und am Topfboden ein bräunlicher Belag sichtbar wird.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen, kurz abkühlen lassen und dann nach und nach die Eier einarbeiten. Dabei jeweils das nächste Ei erst dann zugeben, wenn das vorherige eingearbeitet ist. Der Brandteig ist fertig, wenn beim Durchziehen des Kochlöffels eine sogenannte "Nase" stehen bleibt.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, ca 12-16 aprikosengroße Häufchen auf ein Perfect Clean-Backblech spritzen und im Backofen mit dem Programm "Klimagaren" und einen manuellen Dampfstoß backen. Den Backofen auf 220°C vorheizen, Windbeutel einschieben, einen Dampfstoß setzen und nach 10 Minuten auf 160°C reduzieren und 10-15 Minuten fertig backen.

Die Windbeutel nach dem Backen sofort aufschneiden.

Für die Füllung die Saisonfrüchte waschen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. Je nach Eigensüße der Früchte etwas Honig zugeben. Die Früchte mit Zitronenschale, Magerquark, Mascarpone und die steif geschlagene Sahne vermengen, abschmecken und in die ausgekühlten Windbeutel füllen.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerksatt- Graf**