

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann
Eifeler Tütchen

Freitag, den 23.08.2019

Für ca. 25 Tütchen

Zutaten:

Für den Teig

3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 EL Wasser
100 g Weizenmehl (Type 405)
etwas Butter für das Blech

Für die Füllung:

500 g Zwetschgen
250 ml Traubensaft
1 TL Zimt
2 EL Speisestärke

Für das Topping:

250 ml Schlagsahne
1 TL Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif



Zubereitung:

1. Für die Tütchen den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen, das Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Wichtig ist, die Eier samt Schale abzuwiegen. Daraus ergibt sich die korrekte Menge von Zucker und Mehl. Verwendet wird so viel Zucker, wie die drei Eier wiegen und so viel Mehl, wie zwei der Eier samt Schale wiegen. Dann die Eier mit dem Zucker und Wasser ca. 3-4 Minuten aufschlagen, bis die Masse schaumig ist. Zum Schluss das Mehl sieben, hinzugeben und nochmals kurz verrühren.
3. Mit dem Esslöffel 4-6 dünne, kreisförmige, flache Teigklexe auf das Backblech streichen (ca. 10 cm Ø) und 4 – 6 Minuten backen, bis ein brauner Rand entstanden ist. Den Ofen öffnen und mit einem Pfannenwender oder Palette, die gebackenen Tütchen heiß herausnehmen und schnell zu Tüten formen. In einem kleinen Glas abkühlen lassen. Das Backblech muss im Ofen bleiben, damit die restlichen fertigen Tütchen heiß bleiben, da sie sonst sehr schnell fest werden und sich nicht mehr rollen lassen.
4. Für die Füllung die Zwetschgen waschen, entsteinen und in feine Würfel schneiden. Den Traubensaft mit den Zwetschgen und dem Zimt in einem Topf erwärmen. 3-4 Esslöffel vom Saft abnehmen und mit der Stärke verrühren. Wenn es köchelt die Stärke unterrühren und ca. 5 Min. weiterköcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



5. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen.

6. Die Tütchen mit dem Zwetschgenmus füllen und mit einem Sahnehäubchen dekorieren.