

Frühlings-Blümchen mit Apfelcremefüllung

Zutaten für 20 „Blümchen“:

Für den Teig

250ml Wasser
1 Prise Salz
50g Butter
150g Mehl
4 Eier

Für die Füllung

400g Streuobstapfel (z.B. Boskoop)
50g Zucker
100g Frischkäse
200g Sahne
Zucker nach Belieben

Zubereitung

Für den Teig Butter, Wasser und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben, unter ständigem Rühren zu einem dicken Kloß abbrennen. Dabei sollte sich am Topfboden eine deutliche weiße Kruste bilden.

Den Topf vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und sofort ein Ei nach dem andern unterarbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur noch so viel unter den Teig mischen, dass er schwer von der Kelle reißt. Backofen auf 200°C vorheizen.

Teig in einen Spritzbeutel geben. Mit großem Abstand Blümchen auf ein Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20-30 min backen.

Inzwischen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen Stücke schneiden. Mit dem Zucker und 2 EL Wasser aufkochen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Anschließend in ein feines Sieb abgießen, dort auskühlen und abtropfen lassen.

Die noch heißen Blumen mit einem sehr scharfen Messer durchschneiden.

Nun den Frischkäse unter das abgetropfte Apfelkompott rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Evtl. noch etwas süßen.

Die Windbeutel-Blumen nun mit dieser Creme füllen und kalt stellen.

