Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 23:38 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schokoladige-windbeutel

Schokoladige Windbeutel



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Brandteig:

200 ml Wasser

60 g Butter

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 P Vanillezucker

120 g Mehl

25 g Kakao

3 Eier

Füllung:

2 EL Instand-Espressopulver

2 EL Zucker

2 P Sahnesteif

100 g Zartbitterschokolade

400 g Schlagsahne

Außerdem:

50 g Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren

Zubereitung:

Für den Brandteig Wasser, Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Mehl und Kakao mischen und auf einmal dazu geben. Mit einem Kochlöffel glattrühren, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Anschließend vom Herd nehmen und den Teig in eine Schüssel geben. Gut 3 Minuten abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren. Nach dem letzten Ei so lange rühren, bis der Teig zu glänzen anfängt und wieder eine homogene Masse ist. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle geben und gleich große Tupfen (Durchmesser etwa 3cm) spritzen. Die Windbeutel circa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Espressopulver und 200 g Sahne in einem Topf erhitzen. Unter rühren die Schokolade schmelzen. Die

Schokosahne komplett auskühlen lassen. 50 g Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Spitzen der ausgekühlten Windbeutel darin eintauchen. Die Windbeutel trocknen lassen. Den Zucker mit dem Sahnesteif vermischen. Die restliche Schlagsahne zu der Schokosahne geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Das Sahnesteif langsam einrieseln lassen. So lange rühren, bis eine feste Creme entsteht. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Fülltülle geben und durch den Boden der Windbeutel einfüllen.

Tipp:

Wer keine Fülltülle hat, kann die Windbeutel auch waagerecht durchschneiden und die Creme auf den Boden der Windbeutel spritzen. Anschließend den Deckel wieder auf die Creme setzen.

Julia Ernsting