Artikel vom 31.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:19 Uhr

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

Windbeutel



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Backblech):

Teig:

2 EL Butter,

150 ml Wasser,

1 TL Zucker,

100 g Mehl,

1 Prise Salz,

3 Eier.

Füllung:

1 Becher Sahne,

1 P Vanillezucker,

circa 50 g Schokoladenreste.

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Umluft vorzeigen, Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal dazugeben und sofort mit einem Kochlöffel rühren, bis ein zäher Teig entsteht. Bei mittlerer Hitze den Teig immer weiter im Topf bewegen und von allen Seiten „abbrennen“. Dadurch entsteht eine weiße Schicht auf dem Topfboden. Wenn der Teig gut abgebrannt ist in eine Schüssel geben und 5 Minuten abkühlen lassen. Wenn er nur noch Handwarm ist, können nach und nach die Eier untergemixt werden. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Wenn der Teig glänzt und zäh vom Löffel fällt, ist er fertig und kann in einen Spritzbeutel gefüllt werden. Je nach Geschmack Formen mit Abstand auf das Backpapier spritzen. Im Ofen 20 bis 25 Minuten backen und dabei nicht den Ofen öffnen. Nach dem Abkühlen können die Windbeutel gefüllt und dekoriert werden. Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker schaumig schlagen. Schokoladenreste in kleine Stücke hacken, mit der Sahne vermengen und in die aufgeschnittenen Windbeutel geben.

Kathrin Fries