

Windbeutel

Für den Brandteig

150ml Wasser
2EL Butter
1Prise Salz
1Prise Zucker
100g Weizenmehl (Type 405)
3 Eier (Gr. M)

Für die Creme

600g Schlagsahne
1Pck. Vanillinzucker
2Pck. Sahnesteif
2EL Puderzucker
150 mlWasser,
2 ELButter,
1 PriseSalz,
1 PriseZucker,
100 gWeizenmehl (Type 405)

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren.

Bei mittlerer Hitze weiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Teig in eine Rührschüssel umfüllen, 3 Min. abkühlen lassen.

Nun die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers in den Teig rühren. Jedes Ei solange verrühren bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig wenn er schön glänzt und zäh von einem Löffel fällt.

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und mit Abstand ca. 8 Rosetten Ø 6 cm auf das Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Gebäck etwas auskühlen lassen. Mit einer Schere oder einem Messer die Windbeutel waagrecht halbieren. Die Creme erst kurz vor dem Servieren die die Windbeutel füllen.

600 gSchlagsahne,
1 Pck.Vanillinzucker,
1 Pck.Sahnesteif,
2 ELPuderzucker,
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Sahne mit den restlichen Zutaten steif schlagen. Auf die Unterseite der einzelnen Windbeutel üppig Creme verteilen und den Deckel auflegen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.