

Windbeutel mit Sahne und Beeren

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 20 bis 25 min

Zeit insgesamt: 40 bis 45 min

Zutaten für 6 bis 7 Stück:

Für den Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter

1 Prise Salz

70 g Mehl

2 Eier

Für die Füllung:

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

Eine Handvoll Himbeeren

Eine Handvoll Heidelbeeren

Ansonsten:

Puderrucker zum Bestäuben

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät

Zubereitung:

Für den Brandteig das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz im Topf aufkochen lassen. Sobald die Butter vollständig geschmolzen ist, das Mehl komplett hineingeben und die Masse solange mit einem Holzlöffel rühren bis ein glatter Klob daraus entstanden ist und sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat.

Anschließend den Teig in eine Rührschüssel geben. Jedes Ei einzeln mit den Knethaken eines Handrührgeräts unter den warmen Teig rühren bis er wieder vollständig glatt und glänzend ist.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit Hilfe des Spritzbeutels den Teig zu etwa 6 bis 7 gleich großen Häufchen auf das Backpapier spritzen. Dabei genug Abstand lassen, da der Brandteig noch aufgehen wird.

Die Windbeutel nun bei mittlerer Schiene 20 bis 25 min goldbraun backen lassen. Währenddessen die Backofentür auf keinen Fall öffnen! Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kurz vor dem Verzehr dann die Füllung vorbereiten. Dazu die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Entweder mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Sahne in den aufgeschnittenen und vollständig abgekühlten Windbeutel füllen. Die Beeren waschen und auf der Sahne verteilen. Den Deckel des Windbeutels wieder daraufsetzen und mit Puderrucker bestäuben. Sie schmecken frisch gefüllt am besten, da ansonsten die Sahne den Teig nach einer Weile aufweicht.



Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥