Rezept

Erdbeer-Windbeutel

Ein Rezept von Erdbeer-Windbeutel, am 24.05.2025

Zutaten

60 g	Butter
2	Prisen Salz
4	Eier (M)
400 g	Sahne
	Puderzucker zum Bestäuben
3 EL	Zucker
175 g	Mehl
250 g	Erdbeeren
	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. ¼ l Wasser, Butter, 1 EL Zucker und Salz aufkochen. Das Mehl dazugeben und unterrühren. Die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren zu einem Kloß »abbrennen«, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat. Teig in eine Schüssel geben und 1 Ei gründlich unterrühren. Abkühlen lassen, dann nach und nach die übrigen Eier unterrühren.

2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, mit großem Abstand 12 Rosetten auf das Blech spritzen. Blech in den Ofen (Mitte) schieben, eine Tasse Wasser auf den Boden des Ofens gießen, die Tür schließen. In 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, einen Deckel abschneiden und abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und fein würfeln. Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen, Erdbeerwürfel untermischen. Die Erdbeersahne in die untere Hälfte füllen und den Deckel auflegen. Mit Puderzucker bestäuben.