

Rezept

Grundrezept Brandteig-Windbeutel

Ein Rezept von Grundrezept Brandteig-Windbeutel, am 04.10.2024

Zutaten

30 g Butter

Salz

90 g Speisestärke

4 Eier

1/3 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR ca. 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In einem hohen Topf 125 ml Wasser und die Butter mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Dann die Speisestärke auf einmal hineingeben und mit den Quirlen des Handrührgerätes so lange auf mittlerer Stufe rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst, und ein weißlicher Belag am Topfboden sichtbar wird.
2. Die Herdplatte ausschalten und nun jedes Ei einzeln mit den Quirlen des Handrührgerätes unter den Teig rühren. Dann das Backpulver unterrühren.
3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit genügend Abstand acht Teighäufchen von ca. 5 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Achtung: Den Backofen währenddessen nicht öffnen!
4. Die Windbeutel sofort nach dem Backen aus dem Backofen nehmen und mit einer Schere von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden. Gut auskühlen lassen, erst dann füllen.