

## Rezept

# Mini Himbeer-Windbeutel

Ein Rezept von Mini Himbeer-Windbeutel, am 14.12.2025

## Zutaten

### Für den Brandteig

**40 g** Butter

Salz

**80 g** Mehl (Type 405)

**2** Eier (M)

### Für Glasur und Füllung

**100 g** Puderzucker

**1 EL** Himbeersaft (ersatzweise anderer roter Saft  
oder 1 EL Zitronensaft)

**200 g** Sahne

**1 Pck.** Vanillezucker

**2 EL** Himbeerkonfitüre (ersatzweise andere rote  
Konfitüre)

### Außerdem

Spritzbeutel mit glatter Lochtülle (1 cm Ø) und  
mittlerer Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 5 g F, 1 g EW, 10 g KH

## Zubereitung

1. Für den Brandteig Butter würfeln und mit 1 Prise Salz und 125 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Das Mehl sieben, auf einmal in den Topf geben und mit einem Holzlöffel einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Teig 1 Min. »abbrennen« lassen, bis sich der Teig vom Topf löst und sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Den Brandteig in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier einzeln mit den Quirlen des Handrührgeräts unter den abgekühlten Teig rühren, sodass ein glatter und glänzender Teig entsteht.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig in den Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und walnussgroße Häufchen mit 3 cm Abstand daraufspritzen. Die Windbeutel im Ofen (Mitte) in 20 Min. goldbraun backen, dabei die Backofentür nicht öffnen! Die fertigen Windbeutel herausnehmen und auskühlen lassen. Den Spritzbeutel reinigen.
3. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Himbeersaft und 1 TL Wasser glatt rühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Mini-Windbeutel zu einem Drittel kopfüber in den Guss tunken, kurz abtropfen lassen und dann auf Backpapier zum Trocknen ablegen.

4. Die ausgekühlten Windbeutel mit einem Sägemesser waagrecht halbieren. Für die Füllung die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Konfitüre kurz durchrühren, dann zur Sahne geben und nur grob unterrühren. Die Sahnecreme in den Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen, kurz vor dem Servieren jeweils auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen und die Deckel aufsetzen.