

Rezept

Pandabären-Windbeutel

Ein Rezept von Pandabären-Windbeutel, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Brandteig

Salz	100 g	Butter
150 g Mehl	4	Eier (M)

Für die Creme

400 g	Sahne	30 g	Puderzucker
2 Pck.	Sahnesteif	1 Pck.	Vanillezucker

Für die Deko

50 g	Zartbitter-Chocolate-Chips	1 EL	Schokoladenstreusel (Zartbitter)
------	----------------------------	------	----------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 21 g F, 5 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 125 ml Wasser, ½ TL Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das Mehl hinzufügen. Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig rühren, bis er sich zu einem Kloß formt und sich am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.
2. Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 4-5 cm große runde Teighäufchen auf das Backblech spritzen. Genügend Platz dazwischen lassen. Die Windbeutel im heißen Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen und sofort mit einem Messer anschneiden. Abkühlen lassen.
3. Die Sahne mit Puderzucker, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle in die Windbeutel füllen.
4. 7 Chocolate-Chips und 3 Schokoladenstreusel pro Pandabär zurechtlegen. 2 Chips als Ohren, 2 Chips als Augen, 1 Chip als Nase und 2 Chips als Pfoten in die Sahne stecken. Aus 3 Schokoladenstreuseln einen Mund formen.
5. Für die Partyhütchen einen Kreis aus Fotokarton ausschneiden und halbieren. Zu einer spitzen Tüte formen, die überlappenden Seiten mit etwas Klebestift festkleben. Einen kleinen Pompon mit Klebestift an der Hutspitze befestigen.