

Rezept

# Schoko-Windbeutel

Ein Rezept von Schoko-Windbeutel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Butter	<b>75 g</b> Weizenvollkornmehl
<b>2</b> Eier	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Pck.</b> Sahnefestiger	<b>1 TL</b> Kakaopulver
<b>1 EL</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Butter und Mehl abwiegen und bereitstellen, denn bei Brandteig ist zügiges Arbeiten wichtig. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig die Butter mit ½ l Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und alles so lange mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben. Die Eier einzeln gut einrühren, bis der Teig glänzt und beim Rühren feine Spitzen bildet.
3. Mit zwei Teelöffeln 16 walnussgroße Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dabei in den ersten 10 Min. die Ofentür nicht öffnen, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Die Windbeutel herausnehmen und sofort mit einem scharfen Messer aufschneiden.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Dabei Sahnefestiger, Kakaopulver und Puderzucker einstreuen. Die Schokosahne mit einem Teelöffel in die Windbeutel füllen. Sofort servieren.