

Rezept

Windbeutel

Ein Rezept von Windbeutel, am 07.08.2024

Zutaten

| | |
|---|---------------------------|
| 50 g Butter | 1/2 TL Salz |
| 150 g Mehl (Type 405) | 4 Eier (M) |
| 400 g Sahne | 1-2 EL Zucker |
| 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker | Puderzucker zum Bestreuen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Für die Brandmasse die Butter in Stückchen mit 250 ml Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl auf einmal hineinschütten. Mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat und am Topfboden ein weißer Belag zu sehen ist.
2. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Ein Ei nach dem anderen gründlich mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den warmen Teig rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mit großem Abstand zwölf Rosetten auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben, eine Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen (oder auf ein mit aufgeheiztes zweites Backblech auf der untersten Schiene) und rasch die Backofentür schließen. Die Windbeutel in 20-25 Min. goldbraun backen (dabei die Ofentür nicht öffnen!). Herausnehmen, von jedem einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die unteren Hälften der Windbeutel mit der Vanillesahne füllen, die Deckel aufsetzen und das Gebäck mit Puderzucker bestreuen.