

Rezept

Windbeutel mit Erdbeeren und Schlagsahne

Ein Rezept von Windbeutel mit Erdbeeren und Schlagsahne, am 02.10.2023

Zutaten

250 ml Wasser	50 g Butter
2 TL Zucker	1 Prise Salz
150 g Mehl (405)	4 Eier (M)
ca. 300 g Erdbeeren (geputzt)	Zucker nach Geschmack
250-300 g Schlagsahne	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 10-14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem nicht zu kleinen Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen. Das Mehl auf einmal in den Topf geben, den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und mit einem Kochlöffel zu einem Kloß abbrennen, d.h. man rührt den Teig solange auf der heißen Herdplatte, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind und sich am Topfboden ein weißlicher Belag gebildet hat. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel gut durchrühren. Dann am besten mit den Knethaken des Handrührgerätes die Eier direkt im Topf unter den Teig rühren, dazu immer nur ein Viertel (entspricht einem Ei) auf einmal in den Topf geben und solange rühren, bis das Ei vollständig in den Teig eingearbeitet ist, erst dann das nächste Viertel zugeben. Wenn alle Eier eingearbeitet sind, sollte der Brandteig schön glatt sein und zäh vom Löffel fallen.
3. Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein oder zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Windbeutel lassen sich entweder mit in Wasser getauchten Esslöffel formen (5-6 cm große Häufchen) oder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle (5-6 cm große Rosetten). Da das Gebäck im Ofen beinahe zu doppelter Größe aufgehen kann, unbedingt mit großem Abstand auf das Blech setzen. Abstehende Teigspitzen lassen sich gut mit einem nassen Finger glätten.
4. Gebäck auf der zweiten Schiene von unten 25-30 Min. goldbraun backen (dabei den Ofen nicht zwischendurch öffnen, sonst können die Windbeutel leicht zusammenfallen). Aus dem Ofen nehmen und am besten mit einer Kuchenschere sofort aufschneiden und aufgeklappt ausdampfen lassen.
5. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, klein schneiden und mit ein wenig Zucker vermengen, so ziehen sie Saft und glänzen besonders appetitlich. Schlagsahne steif schlagen. Sahne auf eine untere Windbeutelhälfte verteilen, mit Erdbeeren belegen und die zweite Hälfte darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort verspeisen!