

## Rezept

# Windbeutel mit Fruchtcreme

Ein Rezept von Windbeutel mit Fruchtcreme, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>60 g</b> Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>5</b> kleine zimmerwarme Eier	<b>1</b> unbehandelte Zitrone
<b>600 g</b> frische Nektarinen (etwa 5 Stück)	<b>100 g</b> Johannisbeeren
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>200 g</b> Mascarpone
<b>150 g</b> Sahne	Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 16 große Windbeutel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. 250 ml Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Mehl mit Stärke mischen, auf einmal hineinschütten und rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und eine dünne weiße Schicht auf dem Topfboden zu sehen ist. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. 4 Eier einzeln einrühren und immer so lange rühren, dass wieder eine geschmeidige Masse entsteht. Der fertige Teig soll weich und glänzend sein und schwer reißend vom Löffel fallen. Wenn dies noch nicht der Fall ist, das fünfte Ei einrühren.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Mit 2 Esslöffeln Teighäufchen mit 5 cm Abstand darauf setzen. Im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Während des Backens den Ofen nicht öffnen, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Den Ofen ausschalten und die Windbeutel bei geöffneter Ofentür noch 5 Min. trocknen lassen. Herausnehmen, mit einer Schere aufschneiden und auskühlen lassen.
4. Die Zitrone waschen, trockenreiben. Den Saft auspressen, die Schale abreiben. Die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. 2 Nektarinenhälften halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen. Nektarinspalten und Johannisbeeren mit etwas Puderzucker bestäuben.
5. Die verbliebenen Nektarinen würfeln, mit dem restlichen Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Mascarpone und Zitronenschale unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Jeweils einen Klecks Creme auf die untere Hälfte der Windbeutel geben. Mit Nektarinspalten und Johannisbeeren garnieren. Die Windbeuteldeckel locker aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.