

Rezept

Windbeutel mit Mandelsahne und Pflaumen

Ein Rezept von Windbeutel mit Mandelsahne und Pflaumen, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Butter	Salz
150 g Mehl	4 Eier
300 g Sahne	3 EL Zucker
3 EL Mandelmus (Reformhaus oder Bioladen)	300 g Pflaumen

Außerdem: 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 1/4 l Wasser mit der Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl zugeben. Mit einem Holzlöffel ca. 2 Min. kräftig rühren, bis sich der Teigkloß vom Topfrand löst und eine dünne weiße Schicht auf dem Topfboden zu sehen ist.
2. Anschließend den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren, bis der Teig glänzt.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit ca. 5 cm Abstand 16 Rosetten aufs Blech spritzen.
4. Die Windbeutel im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, herausnehmen und das obere Drittel mit einer Schere abschneiden. Boden und Deckel ganz auskühlen lassen.
5. Für die Füllung die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Das Mandelmus vorsichtig unterrühren. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in feine Würfel schneiden.
6. Jeweils einen Klecks Mandelsahne auf die Böden der Windbeutel geben. Pflaumen darauf verteilen und die Deckel locker auflegen. Windbeutel mit Puderzucker bestäubt servieren.