Windbeutel

Ein Windbeutel ist ein mit Sahne gefülltes Brandteig-Gebäckstück. Rezept für 6 bis 8 Windbeutel.

Zutaten:

Für den Teig:
125ml Wasser
1 Prise Salz
40g Butter oder Margarine
40g Mehl
1 Ei

Margarine für das Backblech

Für die Füllung und zum Garnieren:
250ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
Puderzucker

Zubereitung

Wasser mit Salz und Fett in einem kleinen Topf aufkochen. Mehl unter Rühren einschütten. Solange rühren bis sich ein Kloß bildet und sich auf dem Topfboden eine weiße Haut absetzt. Topf vom Herd nehmen. Das Ei zugeben und solange rühren, bis der Teig kalt ist.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Backblech einfetten und den Teig in 6 bis 8 Portionen auf das Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für etwa 45 Minuten backen.

Achtung: Ofentür während der ersten 10 Minuten nicht öffnen, das aufgegangene Gebäck fällt sonst sofort in sich zusammen.

Das Gebäck vollständig auskühlen lassen. Danach Deckel von den Gebäckstücken abschneiden.

Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen, die Windbeutel damit füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Fertige Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Windbeutel müssen noch am Backtag verzehrt werden, ansonsten weichen Sie auf und die Sahne zerfließt.