

Gefüllte Windbeutel

Die Anzahl der Windbeutel hängt natürlich davon ab, wie groß sie gemacht werden. Das Rezept ergibt 12 etwa faustgroße Windbeutel.

Küche Backen, Basics

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
12 STÜCK	15 MINUTEN	25 MINUTEN	60 MINUTEN

Zutaten

Für den Brandteig

- 370 ml Wasser
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl, Typ 405
- 4 Eier

Für die Füllung

- 250 ml Sahne
- 2 TL Sahnefestiger
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150-200 g Rote Grütze
- Puderzucker

Anleitungen

1. Eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Wasser, Butter und Salz in einen Kochtopf geben und aufkochen.
Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Mehl auf ein Mal zur Flüssigkeit geben und unter kräftigem Rühren (Kochlöffel oder Rührgerät mit Knethaken) damit vermischen.

3. So lange rühren, bis sich die Zutaten zu einem gleichmäßigen Kloß verbunden haben und sich auf dem Boden des Kochtopfs eine weiße Schicht gebildet hat.

4. Topf vom Herd nehmen (Ausschalten nicht vergessen) und das erste Ei unter den Teig rühren. Teig so lange kneten, bis das Ei vollständig eingearbeitet ist. Erst dann das zweite Ei hinzufügen und einarbeiten. Nacheinander alle vier Eier auf diese Weise verarbeiten.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel (große Sternspitze) füllen und 12 Teighäufchen auf das vorbereitete Backblech spritzen.

6. Blech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Windbeutel 20 Minuten (je nach Herdart) ausbacken. Den Backofen in dieser Zeit nicht öffnen! Nach diesen 20 Minuten den Backofen ausschalten, die Tür eine Minute öffnen, um den Dampf zu entlassen. Backofentür wieder schließen und die Windbeutel danach noch einmal 5 Minuten im Backofen lassen.

7. Windbeutel auf ein Kuchengitter setzen und eine Stunde abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger aufschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

9. Die abgekühlten Windbeutel waagrecht etwa 1 cm über dem Boden durchschneiden. Auf jeden Boden 2-3 Esslöffel Rote Grütze geben. Mit dem Spritzbeutel Sahnehäubchen auf die Grütze spritzen, Spitze des Windbeutels wieder aufsetzen und leicht andrücken. Etwas Puderzucker über die Windbeutel sieben.