

Windbeutel

 happy-mahlzeit.com/2020/05/17/windbeutel/

Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- 500 g Butter
- 800 g Mehl
- 20 Eier
- 20 Becher Sahne
- evtl. Kirschen und Schokoladensplitter
- Puderzucker

Zubereitung:

Für den Brandteig Wasser mit Butter aufkochen. Mehl dazugeben und verrühren. Wenn sich die Masse unten ablegt, diese abschaben und wenige Minuten abkühlen lassen.

Nach und nach die Eier dazugeben. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und Teighäufchen mit genügend Abstand auf ein Backblech spritzen. Gleich im Anschluss 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170°C backen, damit der Brandteig aufgeht.

Für die Füllung die Sahne schlagen. Für die Schwarzwälder-Kirsch-Variante die Sahne mit Kirschen und Schokoladensplittern vermengen.

Die gebackenen Windbeutel quer aufschneiden und abkühlen lassen.

Die Sahne auf das untere Teil geben und den entstandenen Hohlraum damit befüllen. Nun die Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

Rezept: Martin Peter

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 2.9.2017