



ERDBEER WINDBEUTEL

Ergibt ca. 40 kleine Windbeutel

Zutaten für den Teig:

- * 50 g Butter
- * 60 ml Wasser
- * 60 ml Milch
- * 1 Prise Salz
- * 1/2 TL Zucker
- * 75 g Mehl
- * 2 Eier

Zutaten für die Erdbeer-Creme:

- * 80 g Erdbeermarmelade
- * 130 g Mascarpone
- * 20 g Staubzucker
- * 80 g Speisetopfen

Zutaten für die Glasur:

- * 50 ml Sahne
- * 30 g Nuss-Nougat Creme
- * 30 g Zartbitter-Kuvertüre oder Kochschokolade

Zubereitung:

- * Für die Windbeutel den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
- * Die Butter mit Wasser, Milch, Salz und Zucker in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und das Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Kräftig rühren, bis sich ein Teigklumpen bildet, der sich vom Topfboden löst.
- * Diesen Teig in eine Schüssel geben und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Den Teig mit einem elektrischen Handmixer aufrühren und die Eier einzeln (!) gut unterrühren. Nach jedem Ei solange rühren, bis der Teig wieder ganz homogen und cremig ist. Dann den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Die Tupfen sollten etwa so groß wie eine 1€ Münze sein.
- * Die Windbeutel in den Ofen schieben und etwa 20-25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind.
- * Nun die Creme zubereiten. Hierfür die Erdbeer-Marmelade (falls sie Stückchen enthält) fein pürieren. Das Püree mit der Mascarpone, dem Topfen und dem Staubzucker auf höchster Stufe 5 Sekunden mit dem Mixer durchrühren.



- * Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel füllen. In die Böden der Windbeutel mit einem Messer oder einem Essstäbchen ein Loch stechen. Durch dieses Loch die Windbeutel mit der Creme füllen.
- * Für die Glasur die Sahne erhitzen. Die Schokolade hacken und zusammen mit der Nuss-Nougat-Creme in eine Schüssel geben. Mit der heißen Sahne übergießen, kurz stehen lassen und dann glatt rühren, bis eine glänzende Glasur entstanden ist. Die Glasur etwa 1 Stunde abkühlen lassen und dann die Windbeutel damit verzieren.