



Windbeutel mit Vanille-Sahnecreme

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/windbeutel.html

Zutaten für 12 Windbeutel:

Für die Vanille-Sahnecreme:

- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Milch
- 4 Essl. (70 g) Zucker
- 1 Becher (200 g) Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

Für den Brandteig:

- 250 ml (250 g) Wasser
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Zitronenschale
- 190 g Mehl
- 4 Eier, Größe M (250 g, gewogen mit Schale)
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Zuerst den Vanillepudding nach der Packungsanleitung herstellen, aber nur mit 400 ml Milch und mit 4 Esslöffel Zucker, und dann abkühlen lassen. Wenn Sie direkt auf den heißen Vanillepudding Frischhaltefolie legen, bildet sich keine Haut.

Für den Brandteig die Zutaten genau abmessen oder abwägen, am besten mit einer digitalen Küchenwaage. 250 ml Milch mit Butter, Salz und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Das Mehl hinzu geben, und den Brandteig mit einem Kochlöffel zwei bis drei Minuten auf der heißen Herdplatte rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat, und am Topfboden ein dünner weißer Teigbelag zurückbleibt. Durch dieses 'Abrösten' gerinnt das Mehl-Eiweiß und die Stärke verkleistert. Dadurch kann später beim Backen der Windbeutel die verdampfende Teig-Flüssigkeit nicht entweichen, und die Windbeutel gehen gut auf. Anschließend den Brandteig lauwarm abkühlen lassen.

Die Eier verquirlen, und in kleinen Portionen zum Teig geben, dabei mit einem Hand-Rührgerät (Knethaken) den Brandteig kneten. Soviel Eimasse verwenden, dass der Windbeutel-Teig 'schwer vom Löffel fällt' und sich gerade noch gut durch den Spritzbeutel spritzen lässt.

Den Backofen auf 230 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wenn Sie das Backblech zuvor leicht mit Wasser befeuchten, rutscht das Backpapier nicht so leicht. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (ca. Größe 8-10) füllen, und 12 Windbeutel in genügendem Abstand auf das Backpapier spritzen. Die Windbeutel eher breit als hoch spritzen, denn beim Backen gehen die Windbeutel hauptsächlich nach oben auf. Wenn kein Spritzbeutel zur Hand ist, können Sie die Windbeutel mit 2 Teelöffeln portionieren.

Ein hitzebeständiges Gefäß mit ca. einer halben Tasse kochendem Wasser auf den Backofen-Boden stellen, da die Windbeutel im Wasserdampf besser aufgehen. Dann die Windbeutel auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad ca. 20 Minuten backen. Den Backofen während der ersten 15 Minuten nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen, weil sie noch keine stabile Kruste gebildet haben.

Die Windbeutel noch heiß mit einer Schere halbieren. Die Windbeutel-Hälften wieder auf das Backblech legen und im abgeschalteten Ofen bei halb geöffneter Backofentüre knusprig ausdampfen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif nach der Packungsanleitung aufschlagen. Den abgekühlten Vanillepudding zuerst mit dem Hand-Rührgerät (Schlagbesen) durchrühren, und dann die Schlagsahne unterheben. Die Vanillecreme auf den Windbeutel-Böden verteilen, am besten mit einem Spritzbeutel. Die Windbeutel-Deckel auf die Vanillecreme setzen. Zuletzt etwas Puderzucker in ein Tee-Sieb geben, und die Windbeutel leicht mit dem Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Backen!