

Kevin von Holt

Windbeutel mit Erdbeer-Vanillesahne

Dienstag, 9. Juli 2024

Rezept für ca. 6 Stück

Zutaten

für den Brandteig

125 ml	Milch
125 ml	Wasser
2 Prisen	Salz
50 g	Butter
150 g	Weizenmehl (405er oder 550er)
4	Eier (M)
2 Prisen	Muskatnuss

Zutaten für die Erdbeer-Sahne:

500 g	Erdbeeren
400 g	Sahne
50 g	Zucker
1	Vanilleschote oder 2 Pck Vanillezucker

Zubereitung

1. Wasser, Milch und Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf zum Kochen bringen
2. Das gesiebte Mehl auf einmal zugeben und das Gemisch sofort zu einem „Ballen“ rühren. So lange rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat.
3. Die abgebrannte Teigkugel sofort in eine Rührschüssel geben und auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. (Ca. 10 Minuten ruhen lassen)
4. Jedes Ei einzeln mit den Knethaken eines Handrührgerätes unterkneten. Das sieht zunächst „grisselig“ aus, wird aber nach ausreichend langer Knetzeit ein glatter, geschmeidiger Teig.
5. Den Backofen auf Ober- und Unterhitze auf ca. 190 Grad vorheizen.
6. Die Masse in einen Spritzbeutel geben oder mit 2 Teelöffeln Teighäufchen aufs Blech setzen.
7. Ca. 20-25 Minuten backen. Den Backofen währenddessen nicht öffnen, das Gebäck würde sonst zusammenfallen. Falls die Oberseite zu dunkel wird, die Temperatur etwas senken.
8. Nach dem Backen sofort von jedem Windbeutel den Deckel abschneiden und auskühlen lassen.
9. Mark der Vanilleschote auskratzen und zur kalten Sahne geben.
10. Sahne mit Zucker steif schlagen und kühl stellen.
11. Erdbeeren waschen und kleine Würfel schneiden.
12. 1/3 der Erdbeeren mit 1 Teelöffel Zucker fein pürieren.
13. Die Erdbeersoße vorsichtig unter die geschlagene Vanillesahne ziehen, so dass sie leicht marmoriert wird.
14. Die gewürfelten Erdbeeren auf den Unterseiten der Windbeutel verteilen.
15. Die marmorierte Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf die Erdbeeren spritzen.
16. Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Alternativen zu Erdbeeren wären Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren oder Kirschen.