



## Backen

Robert Schorp

Freitag, 28.06.2024

### Kleine Himbeer-Windbeutel

Für 30 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Brandteig:

50 g Milch  
50 g Wasser  
70 g Butter  
1 gestrichener TL Salz  
80 g Weizenmehl (Type 550)  
3 Eier (Größe M)

##### Für die Himbeerfüllung:

50 g Himbeeren  
1 TL Zitronensaft  
30 g Zucker  
280 g Schlagsahne  
30 g Quark

##### Für die Garnitur:

30 Stück Schokodekor, weiß  
15 Himbeeren  
30 Heidelbeeren  
30 Johannisbeeren  
30 frische Minzblättchen

##### Außerdem:

Backblech  
Backpapier  
Spritzbeutel mit runder Tülle (Ø 12 mm)  
für den Teig  
Spritzbeutel mit Sterntülle für die Füllung



#### Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Inzwischen **für den Brandteig** Milch, Wasser, Butter und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
3. Mehl auf einmal zugeben mit einem Rührlöffel rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.
4. Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine unter den Teig arbeiten.
5. Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (Ø 12 mm) füllen und etwa 30 gleichgroße Tupfen (à etwa 12 g, Tischtennisball-Größe) auf das vorbereitete Blech spritzen.
- Roberts Tipp:** Die Windbeutel vergrößern sich beim Backen. Bitte lassen Sie darum etwas Platz zwischen den Tupfen.
6. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20 Minuten backen. Windbeutel auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
- Roberts Tipp:** Bitte den Ofen während des Backens nicht öffnen, sonst fallen die Windbeutel eventuell in sich zusammen.
7. Inzwischen die Himbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Himbeeren, Zitronensaft und Zucker in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
8. Sahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
9. Erst den Quark, dann die geschlagene Sahne mit einem Silikonspatel unter das Himbeerpüree heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
10. Von den Windbeuteln die Deckel abschneiden.
11. Himbeer-Sahne in die Windbeutel dressieren.
12. **Für die Garnitur** die Himbeer-Windbeutel mit Schokodekor, Beeren und Pfefferminzblättchen ausgarnieren. Deckel wieder auf die Windbeutel setzen.

