



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.

