



Windbeutel à la Sous Chef Marvin

Zutaten für den Brandteig:

- 60 g Butter
- 250 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 30 g Stärke
- 3 Eier (Größe M)

Für die Füllung:

- 600 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 EL Puderzucker

Alternativ:

Vanillecreme, eventuell zusätzlich mit Früchten wie Erdbeeren
oder Sauerkirschen veredeln

So wird's gemacht:

- Mehl und Stärke mischen
- Wasser im Topf erhitzen und die Butter unter Rühren darin schmelzen
- Mehl und Stärke hinzufügen und rühren, so dass ein gleichmäßiger Brandteig entsteht (Masse soll sich vom Topf lösen)
- Teig abkühlen lassen (60 °C)
- In eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren, nach und nach die Eier hinzufügen, so lange mixen, bis die Masse glänzend und weich ist
- Alles in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Backblech (mit Backpapier) in gewünschte Form spritzen
- Ofen auf 160 °C vorheizen, das Backblech hineinschieben, zusätzlich eine Tasse Wasser unten in den Ofen geben, um mehr Feuchtigkeit zu erzeugen
- 20 Minuten backen, in dieser Zeit den Ofen nicht öffnen
- Windbeutel vollständig auskühlen lassen
- Sahne (oder gewünschte Füllung) vorbereiten
- Windbeutel aufschneiden und mit der Füllung bestreichen

Guten Appetit!