

WINDBEUTEL MIT FRUCHTFÜLLUNG / BRANDTEIG BASIC REZEPT



Heute stelle ich euch das Basic Rezept des Brandteigs her. Daraus könnt ihr Windbeutel, Eclairs, etc. zubereiten.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG BRANDTEIG

Lass die Butter mit dem Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Schütte das Mehl auf einmal hinzu und rühre kräftig durch, so dass ein Teigklumpen entsteht. Verrühre diesen nun 2-3 Minuten lang im Topf, so dass ein weißer Belag am Topfboden entsteht. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, damit die Windbeutel im Backofen aufgehen. Nimm den Teig vom Herd herunter und fülle ihn in eine große Schüssel um. Rühre nun mit einem Handrührgerät, einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine ein Ei nach dem anderen ein. Füge das nächste Ei erst hinzu, wenn das vorherige gut eingerührt ist. Gib nur so viele Eier hinzu, dass ein geschmeidiger und glänzender Teig entsteht (je nach Größe etwa 3-5). Fülle ihn in einen Spritzbeutel mit Adapter und großer Sterntülle um und spritze etwa 16 Windbeutel auf eine Backfolie. Tipp: Nimm 2 Einwegspritzen übereinander, so sind sie noch stabiler. Bestreiche diese mit Wasser und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Öffne in dieser Zeit den Backofen NICHT, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Nimm sie erst heraus, wenn sie goldbraun sind. Lass sie komplett abkühlen. Schneide sie mit einem scharfen Messer waagrecht durch.

ZUBEREITUNG BEERENSAHNE

Verrühre den Beerenmix mit dem Gelierzucker in einem Topf und lass diese zusammen aufkochen. Zerdrücke die Beeren und koche sie so lang ein, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Das dauert etwa 4-5 Minuten. Streich die Beeren durch ein Haarsieb und lass sie handwarm abkühlen.

Schlag die Sahne mit 4 TL Sanapart steif. Verrühre den Frischkäse mit Vanilleextrakt und dem fast abgekühlten Fruchtputee. Rühre nun langsam das restliche Sanapart hinein und hebe die Sahne unter. Fülle die Beeren-Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein. Fülle die Windbeutel damit und bestreue sie mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

BRANDTEIG:

- 60 g** Butter
- 250 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 5** Eier

BEERENSAHNE:

- 200 g** Beerenmix (TK, aufgetaut)
- 50 g** Gelierzucker (3:1)
- 400 g** Sahne
- 10 TL** San-apart
- 200 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ½ TL** Vanilleextrakt

ZUM BESTREUEN:

- süßer Schnee