ERDBEER WINDBEUTEL MIT PISTAZIE / CHOUX AU CRAQUELIN / EINFACHER BRANDTEIG

Viele trauen sich an einen Brandteig nicht ran, doch die Zubereitung ist ganz einfach. Mit meinem Video als Anleitung gelingt euch der Brandteig auf jeden Fall! Und ihr könnt Windbeutel, Profiteroles oder auch Eclairs backen. In diesem Video kombiniere ich den Brandteig mit einem Mürbeteig und passend zur Jahreszeit habe ich die Windbeutel mit einer Erdbeercreme und frischen Erdbeeren gefüllt. Die Pistazienkruste schmeckt hervorragend dazu. Du kannst die ungefüllten Windbeutel luftdicht verpackt aufbewahren oder sogar auf Vorrat einfrieren und dann erst zum Servieren füllen, so lässt sich das Dessert gut vorbereiten und ist dann schnell gemacht.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Gefrierdauer
1.5 Stunden	**30 Minuten**	**180 °C O/U**	**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

PISTAZIENSCHICHT

Mahle die Pistazien mit dem Zucker in einem Mixer fein, gib das Mehl dazu und vermische die Zutaten miteinander. Füge die Butter hinzu und knete daraus einen weichen Teig. Verteile den Teig auf der Hälfte einer Backfolie, klappe die zweite Hälfte darüber und rolle den Teig so etwa 3 mm dünn aus. Friere den Teig dann für etwa 30 Minuten ein. Stelle in der Zwischenzeit den Brandteig her.

Verwende zum Ausrollen Teighölzer oder einen Ausrollstab mit Abstandsringen um eine gleichmäßige Dicke des Teigs zu erhalten.

BRANDTEIG

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Gib das Mehl komplett hinzu, jetzt kann der Teig etwas klumpen, das ist aber normal. Rühre so lange weiter, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet. Diesen Vorgang nennt man „Abbrennen“, das hat mit anbrennen nichts zu tun und sorgt dafür, dass die Windbeutel später schön luftig aufgehen. Gib den Teig in eine große Schüssel und rühre sie mit einem Flachrührer oder Knethaken des Handrührgeräts gut durch, sodass sie etwas abkühlt. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils sorgfältig ein. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege Lochbleche mit Backfolie.

WINDBEUTEL BACKEN

Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und spritze ihn als Tupfen auf die mit Backfolie belegten Bleche. Achte darauf genug Abstand zwischen den Windbeuteln zu lassen, da sie im Ofen noch stark aufgehen. Nimm die Pistazienschicht aus dem Gefrierfach und stich daraus Kreise in etwa der Größe der Windbeutel aus. Lege die Pistazienkreise auf die Windbeutel und backe die Bleche nacheinander im vorgeheizten Ofen für jeweils etwa 30-35 Minuten.

PISTAZIENSCHICHT:

- [ ] **60 g** Pistazien
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **50 g** Mehl
- [ ] **50 g** Butter

BRANDTEIG:

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

ERDBEER-GANACHE:

- [ ] **200 g** Erdbeeren
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **100 g** weiße Schokolade

ERDBEERCREME:

- [ ] **50 g** Puderzucker
- [ ] **250 g** Quark
- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **4 TL** San-apart

ZUM FÜLLEN UND DEKORIEREN:

- [ ] **200 g** Erdbeeren
- [ ]

ERDBEER WINDBEUTEL MIT PISTAZIE / CHOUX AU CRAQUELIN / EINFACHER BRANDTEIG

10 g Glitzerschnee

Öffne den Backofen während dem Backen nicht, so könnten die Windbeutel zusammenfallen.

Die übrige Pistazienschicht kannst du mit 2-3 EL Mehl verrühren und als Crumble alleine backen oder in einer Ofenform über Früchte geben und so backen.

ERDBEER-GANACHE

Entferne das Grün der Erdbeeren und gib sie mit dem Zitronensaft und Vanilleextrakt in einen Topf, zerdrücke sie und lasse die Masse unter Rühren für ein paar Minuten kochen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Nimm den Topf vom Herd und rühre die weiße Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Erdbeer-Ganache in eine Schüssel und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank und lasse sie vollständig abkühlen.

ERDBEERCREME

Gib den Puderzucker und Quark zur abgekühlten Erdbeer-Ganache und rühre alles gut ein, füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

WINDBEUTEL FÜLLEN UND DEKORIEREN

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Scheiben. Schneide die Windbeutel einmal waagrecht durch und spritze die Creme jeweils auf die untere Hälfte. Belege die Creme mit ein paar Erdbeerscheiben und gib die obere Hälfte des Windbeutels darauf. Bestreue sie zum Servieren mit etwas Glitzerschnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Die Windbeutel sollten noch am gleichen Tag verzehrt werden, da sie sonst durchweichen. Ungefüllt und luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Tage.