

MOHN ZITRONE WINDBEUTEL



Diese Windbeutel sind glaube ich meine Lieblings-Windbeutel. Die Kombination der Füllungen aus Mohn und Zitrone ist so lecker. Den Lemon Curd könnt ihr ganz einfach selbst machen oder ihn auch fertig kaufen, ein Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog und in der App. Ich habe die Windbeutel aufgeschnitten und dann gefüllt, so könnt ihr auch eventuell etwas schief gebackene Teilchen ausgleichen.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

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 ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine Rührschüssel, streiche ihn mit einem Backlöffel etwas am Schüsselrand hoch und lasse ihn kurz abkühlen. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder dem Backlöffel sorgfältig ein, rühre immer so lange, bis eine schon fast homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du 1-2 mehr oder weniger benötigst. Du kannst das letzte Ei auch verquirlen und erstmal die Hälfte dazugeben, so wird es nicht zu viel Ei.

Den „abgebrannten“ Teigrest im Topf kannst du abkühlen lassen und dann mit einem Schaber herausholen und naschen.

BRANDTEIG:

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

FÜLLUNG:

- 800 g** Sahne
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 8 TL** San-apart
- 30 g** Mohn
- 200 g** Lemon Curd

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

DEKORATION:

- 3 EL** Puderzucker

WINDBEUTEL BACKEN

Gib den Teig in einen Spritzbeutel mit einer feinen Sterntülle. Da der Teig relativ fest ist, kannst du zwei Spritzbeutel ineinander verwenden, so werden sie stabiler. Spritze den Teig dann zu Windbeuteln auf mit Backfolie belegte Bleche. Tupfe vorsichtig etwas Wasser darauf und backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten goldbraun. Öffne die Ofentür nicht während dem Backen, sonst könnten die Windbeutel zusammenfallen. Nimm die Windbeutel aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie füllst.

MOHN-SAHNE

Verrühre die Sahne mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt und schlage sie dann mit San-apart steif. Hebe den Mohn unter und fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

MOHN ZITRONE WINDBEUTEL



WINDBEUTEL FÜLLEN

Fülle den Lemon Curd in eine Dosierflasche. Schneide die abgekühlten Windbeutel jeweils einmal waagrecht auf. Spritze dann die Mohn-Sahne als Ring darauf und fülle die Mitte mit Lemon Curd auf. Setze dann den abgeschnittenen Deckel des Windbeutels darauf. Stelle die Windbeutel bis zum Verzehr kalt und bestreue sie zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!