

Windbeutel

Zutaten

250 g Brandteigmasse
(s. Brandteig-Grundrezept)
400 g kalte Schlagsahne
2 Päckchen Vanillezucker
20 g Puderzucker

Zubereitung (für 4 bis 6 Windbeutel)

Die glatte, geschmeidige Brandteigmasse entweder in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit Abstand 6 Rosetten von etwa 6 cm Durchmesser auf das Blech spritzen oder den Teig mit zwei Löffeln verteilen. Im vorgeheizten Herd auf mittlerer Ebene bei 200 bis 220°C Ober- und Unterhitze je nach Größe 20 bis 25 Minuten backen.

Unbedingt erst gegen Ende der Backzeit in den Ofen schauen, da der Teig sehr empfindlich gegen Zugluft ist! Die Windbeutel sofort mit der Küchenschere oder mit einem Messer aufschneiden, erst dann auskühlen lassen. Erst kurz vor dem Servieren befüllen. (Sind es doch zu viele Windbeutel geworden, kann man sie nach dem Auskühlen einfrieren.) Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Windbeutel mit Hilfe eines Spritzbeutels mit großer Sterntülle füllen. Mit Puderzucker besieben.



Weitere Füllungen: Rote Grütze und Sahne; Waldbeeren, Himbeersoße und Sahne; Vanilleeis, Früchte, Fruchtsoße und Sahne; Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne ...