



Windbeutel mit Vanillecreme



 Arbeitszeit: 45 Min

 Koch- & Backzeit: 30 Min

 6 große / 12 kleine  Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Brandteig

- 150g Weizenmehl Typ 405
- 250ml Wasser
- 225g Eier (6 Stück- Größe M)
- 125g Butter
- Prise Salz
- Zitronenabrieb

Vanillecreme

- 800g Sahne
- 2 EL Vanillezucker
- 4 Pck. Sahnesteif
- Puderzucker

Zubereitung

Butter, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl hineinsieben, den Zitronenabrieb hinzu geben und wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren den Teig nun so lange erhitzen und verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und sich am Boden eine helle Schicht gebildet hat. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Wenn der Teig ausgekühlt ist geben wir nach und nach die Eier dazu und vermengen den Teig gut.

Auf einem Backblech mit Backpapier nun Häufchen in gewünschter Größe formen. Die Windbeutel bei 220°C Ober- & Unterhitze ca. 30 Min goldbraun backen. Tipp: Ein hitzebeständiges Schälchen mit heißem Wasser unten in den Backofen stellen, damit Wasserdampf entsteht.

Wenn die Windbeutel aus dem Ofen kommen mit einer Schere, oder einem scharfen Messer direkt in der Hälfte teilen und so auskühlen lassen.

Sahne, Vanillezucker mit Sahnesteif schlagen und mit einem Spritzbeutel, oder einem Löffel die Windbeutel befüllen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren!

