

Süß gefüllte Windbeutel

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Butter
150 g	Mehl
4 Stk.	Eier, groß
1 Prise	Meersalz jodiert fein
250 ml	Wasser

Für die Füllung

400 g	Schlagobers
0.5 EL	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker Bourbon
2 Pkg.	Sahnesteif
5 EL	Eierlikör
	Staubzucker zum Bestreuen
	Frische Beeren, je nach Belieben zum Garnieren

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Teig für die Windbeutel zubereitet. Dafür wird Wasser, eine kräftige Prise Salz und die Butter in einen Topf gegeben und gut aufgekocht. Dann von der Platte nehmen und das Mehl Löffel für Löffel einrühren. Dann wieder auf die Herdplatte stellen.
2. Unter ständigem Umrühren so lange kochen, bis der Teig zu einem Klumpen wird. Dann von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und dann dem Teig unterrühren, bis er in Spitzen vom Löffel fällt.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Schüssel mit Wasser füllen und auf den Boden des Ofens stellen, damit sich Wasserdampf bilden kann.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle auf dem Backpapier aufspritzen. Dabei auf genügend Abstand achten. Dann für 20-25 Minuten im Ofen backen. Der Ofen sollte dabei nicht geöffnet werden in dieser Zeit.
5. Nach dem Backen die Windbeutel waagrecht aufschneiden und auskühlen lassen. So bleiben sie innen fluffig und außen knusprig.
6. Kurz vor dem Servieren wird die Creme für die Füllung zubereitet. Dafür das Schlagobers mit dem Sahnesteif aufschlagen. Den Kotányi Vanillezucker im Eierlikör auflösen und unter das Obers mischen.
7. Die Windbeutel mithilfe eines Spritzsackes mit der Creme füllen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Beeren nach Belieben garnieren.