



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 TL | ♦ Tonkabohnenzucker |
| 1 EL | ♦ Vanillezucker Bourbon |
| 2 Pkg. | Sahnesteif |
| 5 EL | Eierlikör |
| | Staubzucker zum Bestreuen |
| | Frische Beeren, je nach Belieben zum Garnieren |

Süß gefüllte Windbeutel

🕒 45–60 Min ❤️ ❤️ ❤️

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 untermischen 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 den Schlagobers mit dem Sahnesteif aufschlagen. Den Kotányi Tonkabohnenzucker sowie den Vanillezucker im Eierlikör auflösen und unter das Obers mischen.
- 7 Die Windbeutel mit Hilfe eines Spritzsackes mit der Creme füllen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Beeren nach Belieben garnieren.

