

Windbeutel mit Vanille und Erdbeeren

180–210 Min

Zutaten für 25 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

80 g	Butter, Zimmertemperatur
100 g	Universalmehl
100 g	Brauner Zucker
1 Prise	Speisesalz jodiert

Für den Brandteig:

110 ml	Wasser
90 g	Butter, in Würfeln
110 g	Universalmehl
1 TL	Speisesalz jodiert
1 TL	Bourbon Vanillepaste
180 g	Eier, leicht verquirlt (4 große Eier)

Für die Mascarpone-Vanillecreme:

70 g	Vanillezucker Bourbon
30 g	Maisstärke
85 g	Eigelb
1 TL	Bourbon Vanillepaste
0.5 TL	Speisesalz jodiert
350 ml	Milch
30 g	Butter
200 g	Mascarpone
220 g	Schlagsahne
150 g	Erdbeermarmelade

Zubereitung

1. Butter, Salz und Zucker vermengen, bis alles gut vermischt ist. Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwischen zwei Lagen Backpapier auf eine Dicke von 1–2 mm ausrollen und 1 Stunde lang einfrieren.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen und 4 cm große Kreise darauf zeichnen.
3. Wasser, Butter, Salz und Vanille in einem Topf vermischen. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und unter schnellem Rühren das Mehl hinzufügen.
4. Zurück auf den Herd stellen und 2 Minuten kochen lassen. In eine Schüssel geben und umrühren, damit die Masse etwas abkühlt. Nach und nach die Eier hinzufügen und glatt rühren.
5. Den Teig auf Backbleche spritzen. Craquelin-Kreise ausstechen und darauflegen.
6. Bei 200 °C 15 Minuten backen, dann bei 180 °C weitere 15–20 Minuten, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Vollständig abkühlen lassen.
7. Zucker und Maisstärke vermischen, Eigelb, Vanille und Salz hinzufügen. Milch erhitzen und nach und nach unterrühren. Kochen, bis die Masse dickflüssig wird.
8. Butter unterrühren und mit Frischhaltefolie abdecken, die direkt auf der Oberfläche aufliegt, abkühlen lassen.
9. Die Sahne steif schlagen. Die abgekühlte Sahne vermischen, Mascarpone hinzufügen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Die Windbeutel mit der Creme und Marmelade füllen. Mit Sahne und frischen Erdbeeren garnieren.

