



# Windbeutel mit Vanille und Erdbeeren

🕒 180–210 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 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	♦ Vanille Bourbon Paste
180 g	Eier, leicht verquirlt (4 große Eier)

#### Für die Mascarpone-Vanillecreme:

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

- 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.

