

Hier und heute



Windbeutel mit Sahne und Beeren

Zum Start der Beerensaison macht Theresa Knipschild Windbeutel mit frischen Beeren. Unsere Konditormeisterin zeigt, wie der Brandteig perfekt gelingt und wie Sahne und frische Beeren problemlos in die Windbeutel gelangen.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 10 Stück

Zutaten für die Windbeutel

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 2 Prisen Salz
- 50 g Butter
- 150 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 4 Eier (M)
- 2 Prisen Muskatnuss

Zubereitung

Wasser, Milch, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl in einem Rutsch dazugeben und Alles sofort zu einem „Ballen“ rühren. So lange Rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Die „abgebrannte“ Teigkugel sofort in eine Rührschüssel geben und auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. Das dauert ca. zehn Minuten.

Die Eier einzeln mit den Knethaken eines Handrührgerätes einarbeiten. Das Gemisch wirkt zunächst ungleichmäßig, wird aber nach ein paar Minuten Knetzeit zu einem glatten, geschmeidigen Teig.

Den Backofen auf ca. 200 Grad bei Ober-/Unterhitze oder auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Wer im Gebrauch mit einem Spritzbeutel unsicher ist oder keinen zur Hand hat, kann mit Hilfe von zwei Löffeln Teigportionen mit ausreichend großem Abstand auf das Backblech geben. So werden die Beutel eventuell nicht so gleichmäßig, schmecken aber natürlich genauso gut.

Die Windbeutel je nach Größe zwischen 20 und 28 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, die Temperatur etwas niedriger stellen. Den Backofen währenddessen nicht öffnen, damit die Beutel nicht zusammenfallen.

Die Windbeutel unbedingt abkühlen lassen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Zutaten für die Füllung

- 400 ml kalte Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ca. 400 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren etc.)
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Hier und heute



Die Beeren waschen und je nach Größe halbieren. Die kalte Sahne steifschlagen und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Sahne abschmecken und eventuell nachsüßen. Die abgekühlten Windbeutel halbieren und die Sahne mit zwei Esslöffeln in die Unterseite füllen. Beeren auf die Sahne geben. Die Oberseite draufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.