

Hier und heute



Windbeutel mit Zuckerkruste

Theresa Knipschild macht eine Windbeutel-Variante mit knackiger Zuckerkruste. Sie sind rund und die Sahne-Füllung wird, ähnlich wie bei Berlinern, in die Mitte gespritzt. Wie das gelingt, zeigt unsere Konditormeisterin.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 15-20 Stück

Zutaten für den Teig

- 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

Zutaten für die Zuckerkruste

- 50 g weiche Butter
- 60 g brauner Zucker
- 60 g Weizenmehl Type 405 oder 550

Zubereitung

Die Zutaten für die Zuckerkruste verkneten. Zwei Blätter Backpapier bereitlegen und den Zuckerkrusten-Teig auf das untere Blatt geben. Ein weiteres Backpapier draufgeben und den Teig mit einem Nudelholz ca. 0,2 bis 0,3 cm dünn ausrollen. Mindestens 30 Minuten kaltstellen.

In der Zwischenzeit Wasser, Milch, Butter, Salz und Muskatnuss für den Brandteig in einem Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal zugeben und das Gemisch sofort zu einem „Ballen“ rühren. So lange Rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat. Die abgebrannte Teigkugel sofort in eine Rührschüssel geben und auf ca. 40 Grad abkühlen lassen. Das dauert ca. zehn Minuten. Dann jedes Ei einzeln mit den Knethaken eines Handrührgeräts unterkneten. Das sieht zunächst ungleichmäßig aus, wird aber nach ein paar Minuten Knetzeit ein glatter, geschmeidiger Teig. Den Backofen auf ca. 200 Grad bei Ober-/Unterhitze oder auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Teig aufs Blech geben

Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Wer nicht gerne mit Spritzbeutel arbeitet oder keinen zur Hand hat, kann zwei Löffel zur Hilfe nehmen und damit Teigportionen mit ausreichend großem Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech geben. So werden die Beutel eventuell nicht so gleichmäßig, schmecken aber genauso gut!

Die Zuckerplatte aus dem Kühlschrank nehmen und ggf. noch etwas dünner ausrollen. Dann Kreise, die den gleichen Durchmesser wie die aufdressierten Tupfen haben, mithilfe eines Glases, einer Espressotasse oder einem rundem Förmchen ausstechen. Die Kreise leicht auf den Tupfen drücken. Falls die Zuckerkruste zu weich ist, nochmal ins Gefrierfach stellen.

Hier und heute



Die Windbeutel je nach Größe zwischen 15 und 20 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen. Die Backofentür währenddessen nicht öffnen, die Beutel würden sonst zusammenfallen.

Bevor die Windbeutel gefüllt werden, unbedingt abkühlen lassen.

Zutaten für die Sahnefüllung

- 400 ml kalte Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Die kalte Sahne steifschlagen, währenddessen Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen. Sahne abschmecken und ggf. nachsüßen. Nun die Sahne in einen Einweg-Spritzbeutel oder einen Spritzbeutel mit Fülltüle füllen und mit der Sahne befüllen. Wer einen Einwegspritzbeutel nutzt, kann mit einem Schaschlikspieß ein Loch bohren. Die Sahne mit dem Spritzbeutel von unten in den Windbeutel füllen. Wem das zu schwierig scheint, der kann die Windbeutel horizontal durchschneiden und dann mit Sahne füllen. Wer mag, kann die Windbeutel mit etwas Puderzucker bestreuen.