

Windbeutel mit Herrencremefüllung

Ein Dessert zum Niederknien: luftige Windbeutel, mit sahniger Herrencreme und mit unserer selbstgemachten Heiamthäppchen-Schokoladensoße.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf acht Windbeutel.

Zutaten für die Herrencremefüllung:

- 40 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 500 ml Milch
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Schlagsahne
- 1 TL Vanillezucker
- 5 EL Rum

Zutaten für die Windbeutel:

- 125 ml Milch
- 25 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g 405er Mehl
- 3 Eier

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör:

- Handrührgerät
- Spritzbeutel

Zubereitung

- **Für die Herrencremefüllung** am besten am Vortag Speisestärke und Zucker mischen und mit drei Esslöffeln der Milch glattrühren.
- Restliche Milch in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd ziehen, Stärkemischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugeben und wieder auf den Herd stellen.
- Milchmischung unter ständigem Rühren aufkochen und eine Minute sprudelnd kochen lassen, bis sie eindickt. In eine Schüssel gießen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und abkühlen lassen.
- Zartbitterschokolade so klein hacken, dass sie später durch die Spritztülle passt.
- Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Rum und Schokolade unter den abgekühlten Pudding rühren und die Schlagsahne locker unterziehen.
- Herrencreme mehrere Stunden abgedeckt kaltstellen.
- **Für die Windbeutel** Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Kochlöffel verrühren.
- Topf zurück auf den Herd stellen und den Kloß unter ständigem Rühren etwa eine Minute lang „abbrennen“ – am Topfboden bildet sich dann eine milchige Schicht.
- Teig in eine Rührschüssel geben und lauwarm abkühlen lassen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nacheinander mit dem Handrührgerät drei Eier unterrühren.
- Teig in einen Spritzbeutel füllen und acht „Tuffs“ auf das Backblech spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen, bis die Windbeutel goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchenrost lauwarm abkühlen lassen und quer aufschneiden. Vollständig auskühlen lassen.
- Herrencreme nochmal durchrühren, in den gesäuberten Spritzbeutel geben und die Windbeutel damit füllen. Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben und servieren – **Mahlzeit!**