



Kleine Himbeer-Windbeutel

Diese köstlichen Himbeer-Windbeutel sind garantiert der süße Favorit auf Ihrem nächsten Buffet. Luftig, locker und leicht. Ein traumhafter Snack vom Konditormeister und Bäckermeister Robert Schorp.

Das Rezept

Kleine Himbeer-Windbeutel

von Konditormeister und Bäckermeister Robert Schorp, für 30 Stück

Zutaten für den Brandteig

- 50 g Milch
- 50 g Wasser
- 70 g Butter
- 1 gestrichener TL Salz
- 80 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 Eier (Größe M)

Zutaten für die Himbeerfüllung

- 50 g Himbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 280 g Schlagsahne
- 30 g Quark

Zutaten für die Garnitur

- 30 Stück Schokodekor, weiß
- 15 Himbeeren
- 30 Heidelbeeren
- 30 Johannisbeeren
- 30 frische Minzblättchen

Außerdem

- Backblech
- Backpapier
- Spritzbeutel mit runder Tülle (Ø 12 mm) für den Teig
- Spritzbeutel mit Sterntülle für die Füllung

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Inzwischen für den Brandteig Milch, Wasser, Butter und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

Mehl auf einmal zugeben mit einem Rührlöffel rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.

Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine unter den Teig arbeiten.

Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (Ø 12 mm) füllen und etwa 30 gleichgroße Tupfen (à etwa 12 g, in Tischtennisball-Größe) auf das vorbereitete Blech spritzen.

Tipp: Die Windbeutel vergrößern sich beim Backen. Deshalb etwas Platz zwischen den Tupfen lassen



Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20 Minuten backen. Windbeutel auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: den Ofen während des Backens nicht öffnen, sonst fallen die Windbeutel eventuell in sich zusammen.

Inzwischen die Himbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Himbeeren, Zitronensaft und Zucker in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Sahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

Erst den Quark, dann die geschlagene Sahne unter das Himbeerpüree heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Von den Windbeuteln die Deckel abschneiden.

Himbeer-Sahne in die Windbeutel dressieren.

Für die Garnitur die Himbeer-Windbeutel mit Schokodekor, Beeren und Pfefferminzblättchen ausgarnieren. Deckel wieder auf die Windbeutel setzen.