

Windbeutel mit Erdbeerrahm



Dessert für 8 Personen

Einkaufsliste

- 125 g Milch
- 100 g Butter
- Salz
- 200 g Weissmehl
- 500 g frische Erdbeeren
- 4 Eier
- 5 dl Rahm
- 60 g Vanillezucker
- Puderzucker

Zubereiten

- a 125 g Milch, 125 g Wasser, 100 g Butter in Stücken und 1/4 Teelöffel Salz in eine hohe Pfanne geben und aufkochen.
- b Die Pfanne vom Herd nehmen und 200 g Weissmehl dazugeben.
- c Mit dem Rührgerät gut vermischen.
- d Den Teig auf 50 Grad Temperatur abkühlen lassen.
- e Nun nach und nach bei laufendem Rührgerät die 4 Eier dazugeben bis eine homogene Teigmasse entsteht.
- f Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle von ca. 16mm füllen.
- g Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig auf Portionen von einem Durchmesser von ca. 10 cm verteilen.
- h Die so entstandenen Windbeutel nun im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 30-35 Minuten backen.
Achtung: Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen!
- i Die Windbeutel nach ca. 45 Minuten aus dem Backofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
- j Die Erdbeeren waschen und in feine Würfel schneiden.
- k 100g gerüstete Erdbeeren zusammen mit wenig Vanillezucker mit dem Stabmixer pürieren.
- l 5 dl Rahm und ca. 50 g Vanillezucker zur gewünschten Festigkeit schlagen und zusammen mit dem Erdbeerpüree und den restlichen Erdbeeren vorsichtig zum Erdbeerrahm vermischen.
- m Die lauwarmen Windbeutel mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden.
- n Den Erdbeerrahm auf die untere Hälfte verteilen.
- o Den Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben und servieren.