




# Religieuses au café (Windbeutel mit Kaffeecreme)



 Zeit gesamt  
1h

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	60 g
Salz	
Wasser	125 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Zucker	90 g
Eier	5 St.
Speisestärke	20 g
Milch	250 ml
Kaffee, löslich	3 TL
Schokolade, Zartbitter	50 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Spritzbeutel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter mit Salz und Wasser aufkochen, bis die Butter schmilzt. In einer Schüssel Mehl und 25 g Zucker mischen. Unter Rühren in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und 10 Min. abkühlen lassen.
2. 3 Eier einzeln nach und nach gründlich unter den Teig schlagen, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. In einen Spritzbeutel geben und je 10 große und kleine Teilchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
3. Eine Schale mit kochendem Wasser unten in den Ofen stellen. Blech mit den Brandteigteilchen darüber einschieben und ca. 30 Min. backen. Dabei in den ersten 10–15 Min. die Ofentür nicht öffnen, damit die Teilchen nicht zusammenfallen.
4. Inzwischen 2 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb und übrigen Zucker dickcremig und hell aufschlagen. In einer Schüssel Stärke mit 50 ml Milch verrühren. In einem Topf übrige Milch aufkochen. Stärkemilch unter die Eiercreme schlagen. Kaffeepulver in der heißen Milch auflösen und diese langsam unter Rühren zur Eiercreme gießen. Zurück in den Topf geben und unter gründlichem Rühren einmal aufkochen lassen, bis die Creme eindickt. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen, dann mind. 1 Std. kühl stellen.
5. Vor dem Servieren Kaffeecreme mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle in die Windbeutel spritzen. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Kleine Windbeutel hineintauchen, auf die gefüllten Windbeutel setzen und fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	572 kcal		
Kohlenhydrate	68 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	16 g	Fette	26 g