

Windbeutel mit Erdbeercreme

Zeit gesamt

1h 30min



Schwierigkeit Schwierig



Zutaten

für 12 Portionen

| Wasser | 250 ml |
|----------------------|--------|
| Butter | 50 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Vanille Zucker | 1 TL |
| Eier | 4 St. |
| Backpulver | 1 TL |
| Blattgelatine | 4 St. |
| Erdbeeren | 500 g |
| Zucker | 30 g |
| Schlagsahne | 250 ml |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Wasser mit Butter und Salz aufkochen, bis die Butter schmilzt. Mehl und Vanillinzucker mischen, unter Rühren auf einmal zufügen und rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht. In eine Schüssel umfüllen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
- 2. Eier einzeln gründlich unterkneten. Beim letzten Ei Backpulver mit zufügen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und 12 Windbeutel (à ca. 6 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, dazwischen möglichst viel Abstand lassen. Im Backofen ca. 25 Min. backen, bis die Windbeutel goldbraun und aufgegangen sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3. Inzwischen in einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen. Die Hälfte davon in einem hohen Gefäß mit Zucker pürieren.
- 4. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Erdbeerpüree unterrühren, dann Masse unter das übrige Püree ziehen. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Creme ca. 2 Std. kühl stellen.
- 5. Übrige Erdbeeren würfeln. Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Windbeutel halbieren, Erdbeercreme auf die Unterseiten spritzen, mit Erdbeerstückchen belegen. Oberseiten daraufsetzen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 157 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate | 17 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 8 g |