Windbeutel mit Forellenkaviar

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	60 g
Salz	
Wasser	250 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	1 EL
Eier	4 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Frischkäse, natur	200 g
Sahnemeerrettich	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Forellen Kaviar	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Handrührgerät mit Knethaken, Spritzbeutel

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter mit Salz und Wasser aufkochen, bis die Butter schmilzt. In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen. Unter Rühren in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze mit einem Kochlöffel weiterrühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. abkühlen lassen.

2. Eier einzeln nach und nach mit einem Handrührgerät mit Knethacken gründlich unter den Teig schlagen, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. In einen Spritzbeutel geben und Teig mit etwas Kraft zu kleinen Häufchen auf 2 Backbleche mit Backpapier spritzen. Windbeutel vorsichtig mit etwas Wasser bepinseln.

3. Windbeutel im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit Sahnemeerrettich und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in einen Spritzbeutel füllen.

5. Abgekühlte Windbeutel waagerecht halbieren, mit Meerrettichcreme füllen und nach Belieben mit Kaviar garnieren. Übrige Windbeutelhälfte auf die Creme setzten und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	463 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g