

Hier und heute



Windbeutel mit Vanillecreme

Matthias Ludwigs macht Windbeutel im Mini-Format – lockerluftig gebacken, gefüllt mit leckerer Vanillecreme und Früchten. Unser Patissier zeigt, wie der Brandteig ganz einfach gelingt.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für 10 bis 12 Stück)

Zutaten für den Brandteig

- 125 ml Milch
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl, gesiebt
- 3 Eier

Zubereitung

Milch, Butter und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, das Mehl auf einmal hineingeben und zügig mit einem Holzlöffel oder Silikonspatel verrühren. Sobald eine homogene Masse entsteht, zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze solange „abbrennen“ bis sich ein gleichmäßiger Belag am Boden bildet. Dann den entstandenen Kloß in eine Rührschüssel geben, circa zwei Minuten abkühlen lassen und die Eier nach und nach mit einem Löffel oder Handrührgerät unterrühren.

Für die Windbeutel ein Backblech ganz leicht einfetten und so dünn wie möglich mit Mehl bestäuben. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit 10er Tülle füllen und walnussgroße Portionen mit circa fünf cm Abstand auf das Backblech spritzen.

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Sobald die Brandteigbällchen im Ofen sind, die Temperatur auf 180°C herunterschalten und die Windbeutel 20-30 Minuten goldgelb backen. Alternativ den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Windbeutel auf der mittleren Schiene einschieben, nach fünf Minuten auf 180°C runterschalten und circa 20 weitere Minuten backen.

Tipp: Sie können die Windbeutel auch auf Vorrat backen und gut verpackt einfrieren. Zur Verwendung einfach kurz aufbacken.

Zutaten für die Vanillefüllung

- 250 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 15 g Stärke

Zubereitung

Milch mit Butter und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Ei, Zucker und Stärke kräftig verrühren und die heiße Flüssigkeit dazugeben. Zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen und eine Minute unter Köcheln weiterrühren.

Hier und heute



Die Oberfläche direkt mit Klarsichtfolie bedecken und am besten über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Windbeutel fertigstellen

- 200 g Sahne, fest geschlagen
- etwas Puderzucker
- Früchte nach Wahl (z.B. Beeren)

Zubereitung

Das obere Drittel der ausgekühlten Windbeutel abschneiden.

Die erkaltete Vanillecreme glattrühren, nach und nach die Schlagsahne unterziehen und in die Windbeutel füllen, nach Belieben Früchte zugeben.

Den Deckel mit Puderzucker bestäuben, auflegen und servieren.