OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/windbeutel-mit-sahne-erdbeeren

Windbeutel mit Sahne-Erdbeeren

Zutaten (für 12-14 Windbeutel):

Brandteig:
250 ml Wasser,
50 g Margarine,
1 Prise Salz,
170 g Mehl,
4-5 Eier,
1 gestr. EL Backpulver.

Füllung:
250 ml Milch,
1 P. Vanille-Puddingpulver,
30 g Zucker,
500 ml Sahne,
1 P. Vanillinzucker,
2 P: Sahnesteif,
500 g Erdbeeren.

Zubereitung:

Wasser, Margarine und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineingeben, mit einem Kochlöffel zu einem glatten Kloß verrühren. Sobald sich am Topfboden ein weißer Belag bildet, Teig aus dem Topf in eine Schüssel geben, etwas auskühlen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes so viel Eier unterrühren, bis sich seidig glänzende Streifen aus dem Teig ziehen lassen. Zuletzt das Backpulver unterrühren. Mit dem Spritzbeutel mandarinegroße Teighäufchen auf 2 gefettete, mit Mehl bestäubte Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen, dabei Backofentür nicht öffnen! Die heißen Windbeutel mit einer Schere quer aufschneiden, abkühlen lassen. Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch verrühren, übrige Milch zum Kochen bringen, Puddingmischung zugeben, aufkochen, Pudding unter Rühren auskühlen lassen. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif fest schlagen und den cremig gerührten Pudding locker darunter heben. Erdbeeren putzen, waschen, halbieren. Puddingsahne auf die Windbeutelhälften spritzen, Erdbeeren auf die unteren Hälften legen und Teile zusammen setzen.