




Brandteig, süß:

Windbeutel mit Sahne-Frucht-Füllung

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--|---|--|
| <u>Brandteig:</u> | | |
| 1/4 l | Wasser | |
| 1 Prise | Salz | |
| 100 g | Butter | in einem Topf zum Kochen bringen, zurückschalten: mittlere Stufe |
| 190 g | Mehl | Den Topf vom Herd nehmen, auf einmal dazu schütten, mit dem Kochlöffel durchrühren,  |
| | | zurück auf die Herdplatte stellen, den Teig so lange „abbrennen“ bis ein Kloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Kloß in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Backofen vorheizen: 170° C, Heißluft 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, 4 Eier einzelnen mit Knethaken unterarbeiten, so dass ein glatter Teig entsteht.  Rosetten aufspritzen, reichlich Abstand lassen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen. Die ersten 20 Min. das Rohr nicht öffnen. Windbeutel kurz auskühlen lassen, quer durchschneiden, abkühlen lassen.  |
| <u>Füllung 1: Sauerkirschen und Sahne</u> | | |
| 1 Becher | Sahne | mit |
| 1 Ei | Puderzucker | |
| 1 Tl | Vanillezucker | |
| 1 Pck. | Sahnesteif | fest schlagen, Rosetten in die Windbeutelböden spritzen, |
| 1 Glas | Sauerkirschen, abgetropft | auf die Sahne setzen, Deckel aufsetzen |
| <u>Füllung 2: Beeren mit Sahne</u> | | |
| 1 Becher | Sahne | mit |
| 1 Ei | Puderzucker | |
| 1 Tl | Vanillezucker | |
| 1 Pck. | Sahnesteif | fest schlagen, Rosetten in die Windbeutelböden spritzen, |
| 1 Schale | Beeren (Himbeeren, Erdbeer., Heidelbeeren.) | waschen, gut abtropfen lassen, evtl. putzen, in Scheiben schneiden, auf Sahne setzen, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben |



<https://www.kuechengoetter.de/uploads/media/960x960/05/73225-grundrezept-brandteig-4.jpg?v=1-0>

<https://www.backenmachtgluecklich.de/media/2019/04/Brandteig-selbermachen-Tipps-730x1095.jpg>

https://images.eatsmarter.de/sites/default/files/styles/max_size/public/brandteig-zubereiten-329205.jpg

https://www.oetker.de/Recipe/Recipes/oetker.de/de-de/baking/image-thumb_30760_RecipeDetail/grundrezept-brandteig.jpg

<https://img.chefkoch-cdn.de/rezepte/2655001416928979/bilder/1021526/crop-960x540/windbeutel-aus-brandteig.jpg>