

Beerige Windbeutel

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pr. Salz
etwa 4 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

150 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt) z. B. Waldbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren
250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
200 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin und Salz mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 3 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 16 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

4. Sofort nach dem Backen jeden Windbeutel waagrecht durchschneiden und die Gebäckhälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Füllung: Ein paar Beeren zur Dekoration beiseitelegen. Beeren waschen, putzen und pürieren. Bei gefrorenen Beeren erst auftauen und abtropfen lassen, dann pürieren. Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und nach Packungsanleitung aufschlagen. Sofort jeweils knapp einen Esslöffel Creme auf die unteren Hälften der Windbeutel geben und etwas glatt streichen.

6. Beide Pck. Sahnesteif mit Vanillin-Zucker und Zucker mischen. Sahne in einen Rührbecher geben und kurz aufschlagen. Beerenmasse zur Sahne hinzufügen. Gemisch während des Rührens langsam einstreuen. Sahne steif schlagen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln jeweils einen Esslöffel der Sahne auf die Puddingcreme geben, die obere Hälfte des Windbeutels auflegen und leicht andrücken.

7. Verzieren: Mit den übrigen Beeren die Windbeutel verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 13 g, kJ: 570, kcal: 136