

Pikante Käse-Windbeutel

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
1/2 gestr. TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
50 g Margarine oder Butter
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g geriebener Emmentaler

Füllung:

etwa 50 g Frühlingszwiebeln
100 g Lachsschinken
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Zum Bestreuen:

Paprikapulver



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die ungefüllten Windbeutel können eingefroren werden. Backen Sie die aufgetauten Windbeutel bei Backtemperatur etwa 5 Min. auf.
- Für eine vegetarische Variante können Sie die folgende Füllung zubereiten: 1/2 Bund Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. 1 rote Paprikaschote (etwa 150 g) putzen und fein würfeln. 200 g Doppelrahm-Frischkäse mit 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g) gut verrühren, Paprikawürfel unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in die unteren Gebäckhälften geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Gebäck-Deckel auflegen und leicht mit Paprika bestreuen.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser, Salz, Gewürze und Margarine oder Butter in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem 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, dann den Käse unterarbeiten.

3. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Während der ersten 15 Min. Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

4. Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden.

5. Füllung: Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Lachsschinken sehr fein würfeln. Frischkäse mit Crème fraîche gut verrühren.

Zwiebeln und Schinken unter die Creme rühren und mit Pfeffer abschmecken. Füllung in die unteren Gebäckhälften geben, mit gehackter Petersilie bestreuen. Gebäck-Deckel auflegen und leicht mit Paprikapulver bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 16 g, Kh: 7 g, kJ: 848, kcal: 203

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.