




# Beerige Windbeutel

Knuspriges Brandteiggebäck mit einer fruchtigen Beeren-Füllung

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

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. Himbeeren, 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

## 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. 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.

