





Cappuccino-Nuss-Windbeutel

Ein süßes Kleingebäck mit Rocher® und Cappuccinonote

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

1 Backpapier
Fett

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

10 Rocher®
400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Instant-Cappuccino-Pulver (10 g)
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

6 Rocher®

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 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 dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur soviel 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 etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 23 Min.

- 4 **Sofort** nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und die Gebäckhälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Füllung:**
Konfektkugeln fein hacken. Sahne mit Cappuccinopulver, Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die gehackten Konfektkugeln gut unter die Sahne heben. Etwa 3 EL der Creme in einen Gefrierbeutel füllen und zur Seite legen. Die restliche Creme dekorativ in die Unterhälften füllen, Gebäckdeckel auflegen.

- 6 **Verzieren:**
Rocher® vorsichtig halbieren. Eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und Tuffs auf die Windbeutel setzen. Je eine halbe Schoko-Nuss-Kugel aufsetzen und servieren.

