





Erdbeer-Mandel-Bällchen

Gefüllte Windbeutel mit einer Erdbeer-Sahne zum sommerlichen Picknick

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

150 ml Wasser
1 Pr. Salz
30 g Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser mit Salz, Butter oder Margarine und Vanille-Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin 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 einen Rührbecher 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. Mandeln und Backin erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 24 Teighäufchen auf das Backblech setzen und mit den Mandeln bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Sahne mit Quarkfein steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen. In jeden Windbeutel mit der Lochtülle ein kleines Loch in den Boden bohren und die Füllung einspritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung können Sie die Windbeutel prima einfrieren.
- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

