





Himbeer-Windbeutel

Knusprige Windbeutel mit einer Himbeer-Sahne-Füllung

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

175 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
120 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur Hell
etwa 2 EL Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
Dr. Oetker Schokodekor Alphabet & Ziffern

Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
400 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
250 g Himbeeren

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Kuvertüre hacken und mit der Sahne in einem Topf einmal aufkochen. **Über Nacht** im Kühlschrank kalt stellen. Am nächsten Tag Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz 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 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 zwei Teelöffeln etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 4 Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und erkalten lassen. Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Deckel der Windbeutel mit der Kuchenglasur überziehen und fest werden lassen. Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Deckel damit besprenkeln. Schokodekor auflegen.

- 5 **Füllung:**

Sahne-Kuvertüre-Mischung mit Sahnesteif und Finesse mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme mit 2 Esslöffeln auf den Windbeutelböden verteilen. Himbeeren verlesen und darauf verteilen. Die Deckel auflegen und leicht andrücken.

