





Hugo-Windbeutel-Blüten

Diese süßen Windbeutel mit einer erfrischenden Creme aus Prosecco, Limettenschale, Sahne und frischer Minze sind ein Hugo-Cocktail zum Vernaschen.

etwa 9 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

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

Füllung:

150 ml Prosecco
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
125 ml Holunderblüten-Sirup
abgeriebene Limettenschale von
1 Limette
1 EL gehackte Minze
300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Puderzucker
Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

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 zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln etwa 9 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Sofort nach dem Backen die Deckel der Windbeutel abschneiden und alles auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung:

Prosecco in eine Rührschüssel geben. Gelatine fix zufügen und mit einem Schneebesen etwa 1 Min. verrühren. Sirup, Limettenschale und Minze unterrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und gleichmäßig in die Windbeutelböden spritzen.

4 Verzieren:

Die Deckel der Windbeutel achteln und als "Blütenblätter" in die Creme stecken. Mit Puderzucker bestreuen und mit Minze dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Windbeutel sind einfriergeeignet.
- Ein Rezept für selbstgemachten [Holunderblüten-Sirup](#) finden Sie auf unseren Seiten.
- Eine schrittweise Anleitung mit Bildern finden Sie im [Grundrezept Brandteig](#) auf unseren Seiten.

