


Kakao-Knusper-Beutel

Windbeutel mit einer knusprigen Mürbeteig-Haube und sahniger Füllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Soße:

125 ml Wasser
100 g brauner Zucker
50 g Dr. Oetker Kakao
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-
Vanille-Extrakt

Mürbeteig:

35 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Kakao
50 g brauner Zucker
40 g Butter

Brandteig:

125 ml Wasser
1 Pr. Salz
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:

600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-
Vanille-Extrakt
2 - 3 EL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich Kakao-Knusper-Windbeutel?:

1 Soße:

Wasser und Zucker zusammen aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Topf vom Herd nehmen, Kakao und Vanille-Extrakt einrühren und alles bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. einkochen lassen. Die fertige Soße in eine Schüssel füllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2 Mürbeteig:

Mehl und Kakao in einem Rührbecher mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen.

3 Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



4 Brandteig:

Wasser mit Salz, 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 mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und 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 langen Spitzen an den Knethaken hängen bleibt. Backen erst unter den erkalteten Teig rühren.

5 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und etwa 12 Teighäufchen (Ø etwa 5 cm) auf das Backblech spritzen.

6 Die Knetteigrolle in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einem flachen Taler (Ø etwa 5 cm) drücken und auf ein Teighäufchen legen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Während der ersten 15 Min. der Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

7 Die Beutel etwa 15 Min. abkühlen lassen, dann die Deckel abschneiden und das Gebäck vollständig erkalten lassen.

8 Füllung:

Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanille-Extrakt steif schlagen. Kakao kurz unterrühren. Kakao-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Ringen in die Beutel spritzen, so dass in der Mitte ein Hohlraum bleibt. Bis zum Servieren kalt stellen.

9 Kurz vor dem Servieren mit einem Teelöffel die Soße in die Mitte der Beutel füllen und die Deckel auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Brandteig auch mit zwei Löffeln auf das Backblech portionieren.

