

Kleine Windbeutel mit Avocadocreme

Pikanter Brandteig-Snack mit Avocadocreme und Kresse.

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Weizenmehl

Brandteig:

80 ml Wasser
1 Pr. Salz
1 Msp. Paprikapulver edelsüß
20 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
10 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 2 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Tomate
2 reife Avocados , kleine (etwa 200 g)
150 g Dr. Oetker Crème légère
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Chiliflocken
etwa 2 TL Limettensaft
1 Kästchen Gartenkresse

Wie backe ich herzhafte kleine Windbeutel?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Salz, Paprikapulver und Fett 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 einen Rührbecher geben. 1 Ei 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren.



- 3 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen. Etwa 30 große Tupfen (Ø etwa 2,5 cm) auf das Blech spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Windbeutel auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Füllung zubereiten:**

Von den Windbeuteln einen Deckel abschneiden. Tomate kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomate vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Avocados längs halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöfen, mit Crème légère und Gelatine fix pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Limettensaft abschmecken. Tomatenwürfel unterheben. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) geben und die Windbeutel damit füllen. Etwas Kresse auf jeden Windbeutel geben, den Deckel auflegen und leicht andrücken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Windbeutel lassen sich prima einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur kurz aufbacken.

