





Limetten-Mascarpone-Windbeutel

Sommerlich, erfrischender Windbeutel mit einer Limetten-Mascarpone-Füllung.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

Wie backe ich Limetten-Mascarpone-Windbeutel?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Brandteig zubereiten:

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 unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

- 3 Mit Hilfe von 2 Esslöffeln etwa 12 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 28 Min.

- 4 **Sofort** nach dem Backen jeden Windbeutel waagrecht durchschneiden und die Gebäckhälften auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

150 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Mascarpone
6 EL Limettensaft
70 g Puderzucker

Zum Verzieren:

etwa 1 Limette
50 g Puderzucker
etwa 2 TL Limettensaft



5 Füllung zubereiten:

Sahne steif schlagen, Gelatine fix während des Aufschlagens einrieseln lassen. Mascarpone mit Limettensaft und Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Sahne unterheben. Die Füllung gleichmäßig mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle (Ø 8 mm) auf die unteren Windbeutelhälften verteilen.

6 Verzieren:

Limette heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Puderzucker mit Saft zu einem Guss verrühren. Windbeuteldeckel damit bestreichen und Limettenzesten aufstreuen. Deckel auflegen und die Windbeutel bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Windbeutel lassen sich ungefüllt gut einfrieren.
- Statt mit Limettensaft können Sie die Füllung auch mit Zitronensaft zubereiten.

