

Lumumba-Windbeutel

Cremige Windbeutel mit Sahne und Rum-Aroma zu Weihnachten

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

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

Füllung:

250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Kakaotränkepulver
400 g kalte Schlagsahne
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

Zum Bestreuen:

Kakaotränkepulver

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin und Salz 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 16 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 25 Minuten

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

4 Füllung:

Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Sofort jeweils knapp einen Esslöffel Creme auf die unteren Hälften der Windbeutel geben und etwas glatt streichen.

- 5 Beide Pck. Sahnesteif mit Vanillin-Zucker und Kakaotränkepulver mischen. Sahne in einem Rührbecher kurz aufschlagen. Gemisch während des Rührens langsam einstreuen. Aroma zufügen und steif schlagen. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln jeweils einen Esslöffel der Lumumba-Sahne auf die Puddingcreme geben, die obere Hälfte des Windbeutels auflegen und leicht andrücken. Windbeutel mit Kakao pulver bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Windbeutel für Kinder zubereiten, lassen Sie das Aroma einfach weg.