

# Mandarinen-Zitronencreme-Windbeutel

Windbeutel mit einer fruchtigen Joghurtfüllung

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Brandteig:

125 ml Wasser  
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:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Zitronen-Geschmack  
200 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt

### Zum Verzieren:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech 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 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 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. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 10 Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 10 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Windbeutel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Sofort von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und erkalten lassen.
- 4 **Füllung:**  
Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit nur 200 g Sahne und 150 g Joghurt**, aufschlagen. Mandarinen unter die Creme heben. Die Creme mit 2 Esslöffeln auf den Windbeutelböden verteilen. Die Deckel auflegen, leicht andrücken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**  
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

