





# Pikante Paprika-Windbeutel

Windbeutel mit einer Frischkäsefüllung als Snack

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Brandteig:

125 ml Wasser  
½ gestr. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
50 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 EL Paprikapaste (Ajvar)  
50 g Dr. Oetker Vitalis Weniger süß Knusper-Pur  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 EL Paprikapaste (Ajvar)  
Pfeffer  
Salz

### Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Dr. Oetker Vitalis  
Weniger süß Knusper-Pur



## ② Brandteig:

Wasser mit Salz, Pfeffer und Butter oder Margarine in einem 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 eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Ein weiteres Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin unter den kalten Teig rühren. Paprikapaste und Müsli kurz unterrühren. Mit 2 Esslöffeln etwa 16 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen. Teighäufchen mit Müsli bestreuen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## ③ Füllung:

Frischkäse und Paprikapaste in einer Schüssel verrühren und mit Pfeffer, Salz abschmecken. Füllung auf die Windbeutelböden verteilen und die Deckel aufsetzen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Füllung kann man auch gut mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle in die Windbeutel spritzen.

