

Riesen-Windbeutel

Ein Familien-Windbeutel gefüllt mit Blaubeer-Pudding und Sahne, so wie man ihn im Harz oft serviert bekommt.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Brandteig:

150 ml Wasser
40 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
80 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 4 Eier (Größe M)
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Frucht-Füllung:

410 g Waldheidelbeeren (Abtropfgew.)
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen
gemahlener Zimt

Sahne-Füllung:

500 - 600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Riesen-Windbeutel?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und 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 zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 3 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Rührstäbe) 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 die Spitzen an einem Löffel hängen bleiben. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig als runden Boden (Ø etwa 20 cm) auf das Backpapier streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

- 4 **Sofort** nach dem Backen einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen

- 5 **Frucht-Füllung zubereiten:**

Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Etwa 300 ml der Flüssigkeit in eine Rührschüssel geben. Soßenpulver mit einem Schneebesen einrühren. Etwas Zimt und abgetropfte Beeren unterrühren und auf dem Windbeutelboden verteilen.

- 6 **Sahne-Füllung zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf der Frucht-Füllung verstreichen. Den Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

