

Roastbeef-Meerrettich-Windbeutel

Leckere Windbeutel mit einer herzhaften Meerrettich-Füllung und Roastbeef

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



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)

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

1 roter Apfel

etwa 50 g Meerrettich

½ Bund Schnittlauch

150 g Roastbeef in Scheiben

200 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

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. Backen unter den kalten Teig rühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 16 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Apfel waschen, vierteln, 16 schöne dünne Spalten für die Dekoration abschneiden, übrigen Apfel klein würfeln. Meerrettich schälen und fein reiben (etwa 2 EL). Schnittlauch waschen, 16 schöne Halme zur Dekoration beiseitelegen, übrigen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Vom Roastbeef 16 Stückchen zur Dekoration abschneiden, übriges Roastbeef klein schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Apfelstücke, Meerrettich, Schnittlauch und Roastbeef unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Verzieren:

Die kleinen Windbeutel waagrecht halbieren und die Füllung gleichmäßig auf den Böden verteilen. Apfelspalten, Schnittlauchhalme und Roastbeefstückchen auflegen und die Deckel aufsetzen. Mit etwas Paprikapulver bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen frischen Meerrettich bekommen, können Sie auch 2 EL Sahnemeerrettich aus dem Glas verwenden.
- Anstatt Roastbeef können Sie auch die gleiche Menge geräucherte Gänsebrust oder Räucherlachs für die Füllung verwenden.