

Windbeutel mit Nuss-Nougat-Sahne

Cremige Windbeutel mit Nougatschokolade

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

100 ml Wasser
30 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
60 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

50 g gehobelte Haselnüsse
75 g Nougatschokolade
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

25 g Nougatschokolade

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 und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Gustin 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 nach und nach** mit dem Mixer (**Knethaken**) auf höchster Stufe unter den Brandteig kneten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er starkt 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.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 3 Sofort nach dem Backen die Windbeutel mit Hilfe einer Schere waagrecht durchschneiden. Das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung:

Gehobelte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade klein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schokoladenstücke und 3/4 der gehobelten Nüsse unterrühren. Sahne in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Windbeutel füllen, Deckel vorsichtig auflegen und leicht andrücken.

5 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und dekorativ über die Windbeutel sprengeln. Die übrigen Haselnüsse aufstreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.