





# Windbeutel mit Schoko-Ananas-Creme

Sahnige Windbeutel mit Ananas.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Brandteig:**  
80 ml Wasser  
70 g Weizenmehl  
15 g Butter oder Margarine  
etwa 2 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

**Schoko-Ananas-Creme:**  
340 g Ananasscheiben  
(Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver  
Schokolade  
400 g Schlagsahne

**Zum Verzieren:**  
20 g Zartbitterschokolade

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl sieben 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. Zunächst nur 1 Ei mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das andere 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.

## 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 8 gleichmäßige Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 **Sofort** nach dem Backen jeden Windbeutel in der Mitte waagrecht durchschneiden und die 16 Hälften nebeneinander auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
  
- 5 **Schoko-Ananas-Füllung zubereiten:**  
Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen, 200 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Früchte halbieren. Galetta in einer Rührschüssel **nur mit Ananassaft und Sahne** nach Packungsanleitung aufschlagen. Creme auf die Windbeutelhälften verteilen und mit Ananas garnieren.
  
- 6 **Verzieren:**  
Schokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, in ein Papierspritztütchen füllen und über das Gebäck sprengeln.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung ist das Gebäck gut 1 Tag vorher zuzubereiten oder einzufrieren.

