




Windbeutelblüten mit Stracciatella-Creme

Cremige Windbeutel für den Sommer

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Nektarine oder Pfirsich
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella
200 g kalte Schlagsahne
50 ml kalte Milch

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Brandteig:

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 mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. **2 Eier nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) 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 in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 15 mm) füllen und auf das Backblech spritzen oder mit Hilfe von 2 Esslöffeln 10 Teighäufchen auf das Backblech setzen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 4 Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und erkalten lassen. Die Deckel vierteln.

- 5 **Füllung:**
Nektarine oder Pfirsich waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber mit nur 200 g Sahne und 50 ml Milch**, aufschlagen. Gut die Hälfte der Creme auf den Windbeutelböden verteilen. Die aus den Deckeln geschnittenen Stücke mit der Spitze nach außen in die Creme stecken. Mit übriger Creme und den Nektarinen- oder Pfirsichspalten dekorativ garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch jede andere Dr. Oetker Paradiescreme für die Füllung verwenden.

