





# Würzige Mini-Schinken-Windbeutel

Pikante Windbeutel mit Käse und Schinken für den Brunch oder die Party

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

125 ml Wasser  
1 Pr. Salz  
25 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  
100 g Schinken-Nuggets  
100 g geraspelter Emmentaler

### Füllung:

½ Bund Schnittlauch  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Brandteig:

Wasser mit Salz und Butter oder Margarine 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") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem 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, dann die Schinken-Nuggets und den Käse unterrühren.



- ③ Den Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Während der ersten 15 Min. der Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Füllung:**

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren, mit Pfeffer würzen und Schnittlauchröllchen unterrühren. Füllung in die unteren Gebäckhälften geben und die Deckel auflegen. Nach Belieben mit Paprikapulver bestreuen.

