



# Kurz Rezept – Windbeutel

## Info

**Arbeitszeit:** ca. 2 Stunden

**Backzeit:** ca. 25 min

**Kühlzeit:** ca. 40min

**Backtemperatur:** 200°C Ober-/Unterhitze

**Portion:** ca. 12 Windbeutel oder Eclairs

## Zubereitung

- Aus Speisestärke, Vanille Extrakt, Eigelb, Milch, Zucker, Salz und Butte die Creme Patisserie herstellen und abkühlen lassen.
- Brandteig herstellen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 12 Kringel (Windbeutel) oder breite Streifen (Eclairs) auf Backpapier spritzen.
- Die Windbeutel und das gesamte Backblech mit Wasser einsprühen.
- Bei 200° Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen.
- Danach vollständig abkühlen lassen.
- Sahne mit Sahnefest schlagen und unter die abgekühlte Vanille Creme ziehen.
- Windbeutel aufschneiden und mit der Creme füllen.
- Mit Puderzucker bestäuben.

=> Du bist dir unsicher bzgl. der richtigen Technik?

Dann zeige ich dir im Online-Workshop wie das funktioniert. Infos dazu findest du auf meiner Homepage.



**Kontakt:**  
Kerstin Niffel 0160/5563185

**Homepage:**  
[www.sweetdreamcakes.de](http://www.sweetdreamcakes.de)

**E-Mail:**  
[kerstin@sweetdreamcakes.de](mailto:kerstin@sweetdreamcakes.de)

**Instagram:**  
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

**Facebook:**  
Kerstins Sweet Dream Cakes



## Zutaten für die Diplomatencreme

- 30g Speisestärke
- 2 TL Vanille Extrakt
- 3 Eigelb (Größe M)
- 340ml Milch
- 90g Zucker
- Eine Prise Salz
- 20g Butter
- 600ml Schlagsahne, kalt (mind. 30%)
- 5 Pck Sahnefest od. 40g San Apart

## Zutaten für den Brandteig

- 140ml Wasser
- 140ml Milch
- 1 Prise Salz
- 85g Butter
- 1,5 TL Zucker
- 140g Mehl (Typ 405)
- 4,5-5,5 Eier (Größe M)

## Zutaten für die Dekoration

- Etwas Puderzucker

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien [www.facebook.com/groups/316776872750882](http://www.facebook.com/groups/316776872750882) Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.