



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 Butter 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

E-Mail:
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 Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.