Windbeutel

Zutaten ausreichend für 4 normal große Windbeutel. Oder 2 größere oder einen Riesigen oder acht kleine oder .....

der Brandteig

65 g Butter, 1 Prise Salz sowie 250 ml Wasser zusammen aufkochen.

Dann 125 g Mehl zugeben und rühren, bis sich ein Kloß bildet. Den Kloß dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Danach 2 Eier unterrühren bis der Teig eine glatte Masse ist.

Nun den Teig in einen Spritzbeutel füllen und entsprechend der gewünschten Größe und Anzahl kleine Tuffs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Bei 200° Umluft ca. 10-20 Min goldbraun backen.

Den Backofen währenddessen auf keinen Fall öffnen.

Die fertig gebackenen Windbeutel müssen noch heiß aufgeschnitten werden.

Nach dem abkühlen können sie Süß oder herzhaft gefüllt werden.

Unser Beispielfoto zeigt einen Windbeutel gefüllt mit Schlagsahne und mit Mandarinen belegt

Gutes gelingen