

Rezept

Schnelle Windbeutel mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Schnelle Windbeutel mit Preiselbeeren, am 30.06.2024

Zutaten

125 ml Milch	1 geh. EL Butter
1 Prise Salz	75 g Mehl
3 Eier	200 g Sahne
80 g Preiselbeeren (gezuckert, aus dem Glas)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 91 kcal

Zubereitung

1. Milch, Butter und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den Topf mit der kochenden Flüssigkeit vom Herd nehmen. Sofort das Mehl zur Milch geben und mit einem Holzkochlöffel unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze weiterrühren, bis ein zäher Kloß entstanden ist und sich am Topfboden eine weiße Haut bildet.
2. Den Teigkloß in die Rührschüssel geben und die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel unterrühren, bis jeweils eine glatte Masse entstanden ist. Wenn der Teig glänzt und beim Rühren feine Spitzen entstehen, ist er fertig.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Da der Brandteig sein Volumen beim Backen mindestens verdoppelt, die Teilchen nicht zu dicht setzen. Die Windbeutel im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. goldbraun backen. Den Ofen in den ersten 10 Min. der Backzeit nicht öffnen, damit das Gebäck nicht zusammenfällt.
4. Die Windbeutel sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit einem scharfen Messer oder einer sauberen Küchenschere aufschneiden. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Wenn alle Windbeutel aufgeschnitten sind, werden sie mit Sahne und jeweils einem halben Teelöffel Preiselbeeren gefüllt. Sofort servieren.