



Windbeutel mit Schokofüllung



Zutaten

Für die Windbeutel

250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
80 g	Butter
150 g	Mehl
4	Eier
100 g	Zartbitter-Kuvertüre

Für die Schokofüllung

100 g	Zartbitter-Schokolade
100 g	Vollmilch-Schokolade
400 ml	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Windbeutel

Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Min. Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 841 kJ, 201 kcal, 15,5 g Kohlenhydrate, 4,1 g Eiweiß, 13,4 g Fett, 73,8 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Windbeutel sind leckere kleine Gebäckteilchen aus Brandteig mit einer wunderbar cremigen Füllung. Wir haben unsere kleinen Windbeutel ganz klassisch mit Sahne gefüllt und unter die Sahne noch jede Menge Schokolade gemischt, denn Schokolade macht selbst die besten Gebäckstücke noch leckerer.

Step 1:

Zuerst kochst du das Wasser mit einer Prise Salz und der Butter in einem Topf auf. Den Topf vom Herd nehmen und schnell das Mehl mit einem Holzlöffel so lange mit der Butter-Wasser-Mischung verrühren, bis eine geschmeidige Teigkugel entsteht, die sich vom Topfboden löst. Dann den Teig kurz abkühlen lassen und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Nun kannst du die Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts nacheinander unter den Brandteig kneten.

Step 3:

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und auf ein Backblech mit Backpapier kleine Häufchen spritzen. Am besten lässt du ein wenig Abstand zwischen den Windbeuteln, da diese im Ofen noch aufgehen. Nun lässt du die Windbeutel für 20 Minuten backen. Du darfst den Backofen zwischendurch nicht öffnen.

Step 4:

Nach dem Backen die Windbeutel vom Blech nehmen und mit einem Messer oder einer Schere quer halbieren.

Step 5:

Für die Schokofüllung hackst du zuerst die Schokolade klein und gibst sie in eine Schüssel. Dann die Sahne in einem Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Die Sahne mit der Schokolade verrühren, bis eine gleichmäßige glatte Schokoladenmasse entsteht. Die Schokomasse muss nun mindestens drei Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Step 6:

Nach dem Abkühlen kannst du die Schoko-Sahne mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann in einen Spritzbeutel füllen und in die Windbeutelhälften spritzen. Den Deckel der Windbeutel wieder aufsetzen.

Step 7:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über die Windbeutel träufeln.

Was ist eigentlich Brandteig?

Unser luftigen kleinen Windbeutel bestehen aus Brandteig. Aber was ist Brandteig eigentlich genau? Der Name kommt vom "Abbrennen" des Teiges. Das heißt, dass der Brandteig im Topf zubereitet wird und solange gegart wird, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Topfboden löst. Dabei wird das Gluten im Mehl aktiviert, sodass der Teig verklebt. Später beim Backen möchte das Wasser aus dem Teig verdampfen, kann aber dank des verklebten Glutens nicht aus dem Teig. Die Windbeutel plustern sich auf und bekommen so die typischen Hohlräume.