



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 3230 kJ, 771 kcal, 79,5 g Kohlenhydrate, 11,6 g Eiweiß, 45,9 g Fett, 316 mg Cholesterin, 1,0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 



## Zubereitung

Du kannst von Windbeuteln gar nicht genug bekommen? Dann wirst du unsere Windbeutelkarte lieben! Aus selbstgemachten Windbeuteln baust du einen essbaren Turm, der anschließend noch mit süßen Karamellfäden umhüllt wird. Unsere Windbeutelkarte ist wirklich einfach zubereitet und ein echter Hingucker. Bei der nächsten Party mit deinen Freunden darf sie auf keinen Fall fehlen. Los geht's!

### Step 1:

Zuerst bringst du das Wasser mit der Butter zum Kochen und würzt es mit einer Prise Salz. Sobald die Wasser-Butter-Mischung kocht, das Mehl zügig dazu schütten und alles sofort mit einem Holzlöffel kräftig verrühren. Wenn sich der Teig beim Rühren vom Boden löst, nimmst du den Topf vom Herd und lässt den Teig unter regelmäßigem Weiterrühren leicht abkühlen.

### Step 2:

Nacheinander rührst du nun die Eier in die Teigmasse ein (am besten mit den Knethaken des Rührgeräts).

### Step 3:

Den Brandteig füllst du in einen Spritzbeutel mit gerader Lochtülle und setzt einzelne Tupfen von etwa 3 bis 4 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Lass dabei genug Platz, da der Teig sehr aufgeht. Eventuell zwei Backbleche benutzen. Die Windbeutel bei 190 Grad Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen, den Backofen dabei zwischendurch nicht öffnen. Dann nimmst du die Windbeutel aus dem Ofen und lässt sie abkühlen.

### Step 4:

Für die Füllung schlägst du die Sahne zusammen mit dem Vanillinzucker und 50 g Zucker steif. Dann die Sahnemasse in einen Spritzbeutel füllen. Mit einem Messer in jeden Windbeutel ein Loch stechen und die Sahnemischung in den Hohlraum spritzen.

### Step 5:

Zum Auftürmen der Windbeutel bereitest du jetzt das Karamell zu. Dafür den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen und hellbraun karamellisieren lassen. Jetzt heißt es schnell weiterarbeiten, bevor das Karamell wieder hart wird! Für die Basis des Turms bestreichst du die Unterseiten der Windbeutel mit dem Karamell und richtest sie kreisförmig an. Mit Hilfe des klebenden Karamells die restlichen Windbeutel zu einer Pyramide zusammenbauen. Dabei das Karamell eventuell wieder ein wenig heiß machen.

### Step 6:

Die Pyramide anschließend mit dem restlichen Karamell als Fäden verzieren. Dazu ziehst du einfach mit einem Löffel dünne Fäden aus dem nicht mehr so heißen Karamell heraus und um die Torte legen.

## Zutaten

### Für den Windbeutelteig

1 Prise	Salz
500 ml	Wasser
300 g	Mehl
7	Eier
200 g	Butter

### Für die Füllung

300 ml	Schlagsahne
2 Päckchen	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillinzucker
50 g	Zucker

### Für die Karamellsauce

80 ml	Wasser
300 g	Zucker

