

WINDBEUTEL mit Sahne und Beeren

Zutaten
(für 16 Stück)
Brandteig:
¼ l Wasser
1 Prise Salz
40 ml Albaöl (35 g)
150 g Mehl
4 Eier
Süße Füllung:
500 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Brombeeren oder Himbeeren
1 TL Puderzucker

Zubereitung
Wasser, Salz und Albaöl in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Herdplatte nehmen und das gesiebte Mehl auf einmal in die Flüssigkeit geben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden ein weißer Belag zeigt.
Die Masse in eine hohe Rührschüssel geben, etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren, bis der Teig glänzt. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln oder einem Spritzbeutel gleich große Teighäufchen auf das Backblech setzen. Dazwischen genügend Platz lassen, weil der Teig etwa um das Doppelte aufgeht.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 210 °C Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten.
Windbeutel nach dem Backen auskühlen lassen und waagerecht aufschneiden.
Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Mit frischen Früchten belegen und die oberen Hälften daraufsetzen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp
Der Teig ist sehr empfindlich. Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Windbeutel fertig sind.

Nährwertinformation für eine Portion:
189 kcal | 14 g Fett | 4 g Eiweiß | 12 g Kohlenhydrate | 86 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: kalorienbewusst

Albaöl®