

Windbeutel mit Eierlikör-Sahne

Zutaten für ca. 15 Stück:

90 g Weihenstephan Butter
1 Prise Salz
140 g Mehl
4 Eier (Größe M)
600 g Weihenstephan Schlagrahm
2 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
75 ml Eierlikör
Backpapier

Zubereitung:

1. 250 ml Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Wenn das Fett vollständig geschmolzen ist, das Mehl auf einmal hineingeben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet und sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben, 1 Ei sofort unterrühren. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. 3 Eier nacheinander unter den Teig rühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und ca. 15 Windbeutel darauf spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, waagrecht halbieren und auskühlen lassen.

3. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, zum Schluss den Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eierlikör unter die Sahne heben. Die Eierlikörsahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die unteren Windbeutelhälften spritzen. Obere Hälften daraufsetzen und leicht andrücken. Dazu schmeckt Schokosoße.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 580 kJ, 140 kcal. E 3 g, F 11 g, KH 8 g
Niveau: mittel

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg