

Windbeutel (Harry Potter)

Zutaten

- 125ml Wasser
- 25g Butter
- 75g Mehl
- 15g Speisestärke
- 2 Eier
- 1 Messerspitze Backpulver
- 400g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 30g Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- ½ Zitrone

Zubereitung

- Wasser mit Butter in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen
- Mehl in einer Schüssel mit Speisestärke vermischen, dann in den Topf geben, zu einem glatten Teig verrühren und 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen
- Eier zum Teig geben und mit Knethaken auf höchster Stufe verrühren
- Backpulver dazugeben und ebenfalls vermengen
- Mit Spritzbeutel den Teig in gleichbleibenden Teighaufen auf Backpapier verteilen und mit dauerhaft geschlossener Tür in den Backofen
- Windbeutel nach Backzeit sofort aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer einen Deckel abschneiden und Gebäck auf Küchenrost auskühlen lassen
- Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker, Vanillezucker und Saft der halben Zitrone steif schlagen
- Sobald Windbeutel ausgekühlt sind die Füllung mit Spritzbeutel auf dem Gebäck verteilen

Backofen 200 Grad ca. 20 Minuten