

Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig



Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

375 ml Wasser

100 g Butter

und gute Prise Salz und

1 Vanillezucker

200 gr. Mehl

1 Backpulver

4 Eier

Füllung/Dekoration:

Sahne

Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen ... und Eier nacheinander zugeben und aufschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei 0/U Hitze 200 Grad 30 min backen .

Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!



Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:

Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Tortemein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:

Teig für 26er Springform:

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:

1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

Deko:

Mandelplättchen

Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren
(Ballonschneebeesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesens verrührt, dann übrige
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt
stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker
erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin

auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen.
(ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert
(z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine
hingegen habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen
lassen.



Fotos Claudia Kraft

Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebeesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:

Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden