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 aufsschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/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.