

Herzhafte Windbeutel

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 12 Windbeutel

Für den Windbeutel Brandteig

250 ml Wasser
100 g Butter
200 g Mehl (Type 505)
4 Eier
1 Teelöffel Salz

Für die Windbeutel Füllung

4 Eier
2 Möhren
1 Apfel (z.B. Granny Smith)
50 g Cornichons
1 Frühlingszwiebel
150 g Frischkäse
200 g Schmand
1 Teelöffel Senf
1 Esslöffel Kräuteresig
1 Teelöffel Gurkensud
1 Kästchen Kresse
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

lass die Pizzaschnecken ausnahmsweise links liegen und probier etwas Neues! **Herzhafte Windbeutel** sind perfekt für jedes **Fingerfood-Buffer**: Ob zu **Karneval**, zu **Silvester** oder zum **Osterbrunch**. Und wer einmal einen Brandteig gemacht hat, weiß, es ist kein Hexenwerk ... solange man sich an die Zutatenverhältnisse hält. Solltest du noch etwas Nachhilfe benötigen, dann schnapp dir fix das Brandteig-Einmaleins und los geht's. Aber was ist mit der Füllung? Anstelle der typischen Sahnefüllung machst du einfach eine leckere **Frischkäse-Creme**. Und wenn es besonders schnell gehen soll, verfeinerst du deine Creme einfach mit frischem Schnittlauch oder Kresse – fertig sind deine gefüllten Windbeutel! Ich hab mich in diesem Fall für eine fruchtig-knackige Version mit Möhren, Apfelpapeln, sauren Gürkchen und Ei entschieden. Dank meiner Universal-Küchenmaschine hatte ich ja schließlich professionelle Hilfe beim Schnippeln und Raspeln ...

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mehl hinzugeben und mit einem Löffel rühren, bis ein Teigkloß entsteht. Den Kloß gleichmäßig für ein paar Minuten im Topf abbrennen lassen, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet – dabei immer weiter rühren.

- 3 -

Teig in eine Schüssel geben und 5 Minuten abkühlen lassen. Nun 1 Ei unter den noch warmen Teig arbeiten. Vollständig abkühlen lassen und die restlichen Eier hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten glänzenden Teig verkneten.

- 4 -

Du suchst noch nach einem herzhaften Fingerfood? Dann

Herzhafte Windbeutel

Brandteig in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen und sechs Röschen auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech spritzen. Windbeutel im heißen Ofen für ca. 20–25 Minuten backen. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und einen Spalt öffnen. Die Windbeutel im Ofen etwa 10 Minuten abkühlen lassen und herausholen.

- 5 -

Für die Füllung Eier mindestens 8 Minuten hartkochen. Möhren schälen, Apfel entkernen und beides in der Universal-Küchenmaschine fein raspeln. Cornichons fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Eier pellen und würfeln. Hälfte der Kresse hacken.

- 6 -

Frischkäse mit Schmand glattrühren und mit Senf, Kräuternessig, Gurkensud, Salz und Pfeffer würzen. Mit Möhren, Apfel, Cornichons, Frühlingszwiebeln, Kresse und Eiwürfeln vermengen.

- 7 -

Zum Servieren Windbeutel waagrecht aufschneiden und die Füllung auf den Windbeutel-Böden verteilen. Mit restlicher Kresse garnieren und Deckel auf die Windbeutel setzen.