

Windbeutel mit Frischkäse

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten Für ca. 30 Windbeutel

125 ml Wasser
50 g Butter
125 g Mehl
3 Eier
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
300 g Kräuterfrischkäse
2-3 Esslöffel Sahne
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz&Pfeffer aus der Mühle

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

In einem Topf Wasser, Butter und Salz aufkochen lassen und alles mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein Kloß entsteht. Sobald sich der Kloß vom Topfboden lösen lässt, Topf vom Herd nehmen.

- 3 -

Eier nacheinander mit dem Zauberstab und dem Multimesser in den heißen Teig rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- 4 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und 30 kleine Windbeutel auf das Papier spritzen. Alternativ können Sie mit zwei Kaffeelöffeln 30 kleine Teigportionen auf das Backpapier setzen.

- 5 -

Für ca. 25 Minuten in den Backofen geben.

- 6 -

Nach dem Backen die Windbeutel sofort mit einer Schere waagrecht teilen und anschließend abkühlen lassen.

- 7 -

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und in die Zauberette mit einem großen Messer und dem Zauberstab fein zerkleinern. Schnittlauch waschen, mit einem Messer in feine Ringe schneiden und zur Petersilie geben.

- 8 -

Frischkäse, zunächst 2 EL Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben und mixen.

- 9 -

Die Käsecreme in einen Spritzbeutel geben und auf die Böden der Windbeutel geben, eventuell noch eine Prise Pfeffer auf die Cremeteile mahlen und anschließend den Deckel aufsetzen.

Windbeutel mit Frischkäse