

Luftige Küsschen: Windbeutel mit sahniger Füllung

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 14 Stück

Für den Brandteig

60 ml Milch
60 ml Wasser
1 Prise(n) Salz
25 g Butter
100 g Mehl
2 Eigelb

Für die Füllung

400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
30 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zum Garnieren

3 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel

Schmackofatz! Die handlichen Brandteigtuffs mit hausgemachter Sahnefüllung hat schon Oma auf den Kaffeetisch gebracht - was so lang währt, kann nur gut sein.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Brandteig Milch mit Wasser, Salz und Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen und vom Herd nehmen. Mehl hinzugeben und mit einem Rührlöffel einrühren.

- 3 -

Topf erneut auf den Herd stellen. Bei geringer Hitze rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und dort eine weiße Stärkeschicht hinterlässt.

- 4 -

Topf vom Herd nehmen. Eigelbe einzeln unterrühren, bis die Masse geschmeidig ist.

- 5 -

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 14 Tuffs mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ofentür unbedingt durchgehend geschlossen halten. Auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen.

- 7 -

Windbeutel mit einem Sägemesser oder einer Schere aufschneiden. Mit Sahne füllen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Luftige Küsschen: Windbeutel mit sahniger Füllung