

Windbeutel mit Erdbeeren

Zutaten
Brandteig: ¼ l Wasser
125 g Butter
125 g Mehl
4 Eier

Zutaten Füllung: ca. 250 g Erdbeeren oder anderes frisches oder konserviertes Obst wie Ananas, je nach Belieben
400 ml Sahne
1 Vanille-Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung
Brandteig: Wasser und Butter in einem Topf aufkochen. Topf kurz vom Herd nehmen, Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben und solange bei kleiner Hitze mit einem Rührlöffel rühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst und zu einem Kloß geworden ist. Topf von der Kochstelle nehmen, ein Ei hinzugeben, miteinander verrühren und kaltstellen.

Nach dem Erkalten die restlichen 3 Eier unterrühren. Backofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Brandteig mit zwei Teelöffel als Häufchen (ca. 12) auf ein gefettetes, mit Wasser abgespültes Backblech setzen. Ca. 20 Minuten bei 210° C backen. Nach dem Backen die Windbeutel noch 10 Minuten im abgeschalteten Ofen stehen lassen. Sofort nach Herausnehmen Deckel mit einer Schere abschneiden und abkühlen lassen.

Zubereitung
Füllung: Erdbeeren waschen und putzen, evtl. kleinschneiden. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Zuerst etwas Sahne in die Windbeutel geben, damit sie nicht durchweichen, dann die Erdbeeren darauf verteilen, mit der restlichen Sahne füllen, Deckel draufsetzen und mit Puderzucker bestreut sofort servieren.

Variante ohne Obst: ½ l Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, 1 EL Kakao unterrühren. Windbeutel mit Schokosahne oder nur mit Sahne füllen, Deckel draufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).