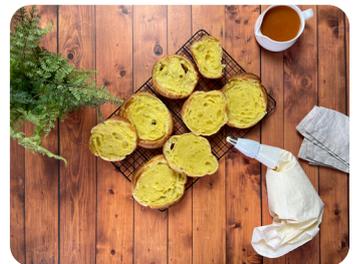


Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Für die Windbeutel bereiten wir einen Brandteig vor. Dafür Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen und das Mehl hineinrühren. Solangeiterrühren, bis sich der entstandene Kloß vom Topf löst und eine weiße Haut auf dem Boden zu sehen ist. Dieser Vorgang nennt sich abbrennen. Daher der Name Brandteig. Nun die Masse in eine Schüssel umfüllen und nach einander die Eier mit einem Handmixer einarbeiten. Sie sollten gänzlich mit der Masse verbunden sein, bevor das nächste Ei hinzugefügt wird. Die Masse ist gut, wenn sie am Ende glatt, glänzend und weich vom Rührlöffel fällt. Im nächsten Schritt kann die Masse in einem Spritzbeutel mit Tülle umgefüllt werden. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und die Brandteigmasse etwa 20 Minuten ruhen lassen. Quirle des Handmixers reinigen.

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen und mit Abstand zueinander und zum Blechrand 4 Tupfen mit etwa 10 cm Durchmesser spritzen. Das Blech in das untere Drittel des Backofens schieben und die Windbeutel circa 25-30 Minuten goldbraun backen. Sollten sie noch vor dem Ende der Backzeit zu dunkel erscheinen, etwas Alufolie darauflegen. Danach die Windbeutel direkt durchschneiden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Spritzbeutel reinigen.

Für die Sahnefüllung Sahne in einem hohen Rührgefäß mit Vanillepuddingpulver sowie Zucker glattrühren und dann steif schlagen. Die Vanillesahne in den Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Sanddorn-Sauce Sanddornsaft in einem kleinen Topf aufkochen, Agartine einrühren und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen 2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Danach den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren jeweils ein Viertel der Vanillesahne auf den Boden des Windbeutels spritzen, mit Sauce begießen und den Windbeutel-Deckel wieder aufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

ZUTATEN

Für die Windbeutel:

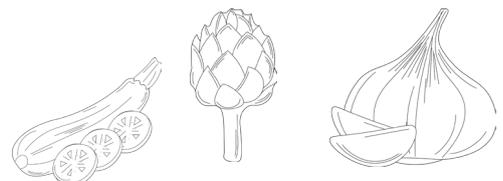
120 g Butter
250 ml Milch
250 g Mehl
5 Eier
eine gute Prise Salz
2 EL Puderzucker

Für die Füllung:

600 ml Sahne
1 Tütchen Vanillepuddingpulver
4 EL Feinzucker
Salz

Für die Sanddorn-Sauce:

300 ml Sanddornsaft
1 - 2 EL Feinzucker
1 TL Agartine (pflanzliches Geliermittel)



UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf, mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Quirlen, Spritzbeutel mit 19 mm Sterntülle, hohes Rührgefäß, kleiner Topf, Schneebesen, Kuchenrost, Feinsieb