



# Windbeutel Rezept



10 Windbeutel

## Zutaten

½ l Wasser

380 g Mehl

120 g Butter

8 Eier (ca. 60-65 g schwer)

Eine Prise Salz

## Zubereitung



1. Das Wasser mit der Butter und dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Mehl sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben. Unter starkem Rühren mit einem Holzlöffel kochen lassen, bis sich ein fester Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Hinweis: Im Topfboden selbst bleibt nur ein dünner, weißer Belag. Dieser Vorgang wird „abbrennen“ genannt, daher kommt auch der Name „Brandteig“
3. Hitze wegnehmen und den heißen Teigkloß zum Abkühlen in eine Schüssel geben.
4. Die Eier einzeln aufschlagen und nach und nach unter den Teig rühren. Der fertigerührte Brandteig ist weich, glänzend, goldgelb und fällt „schwer reißend“ vom Holzlöffel.
5. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Hinweis: Keinesfalls Umluft benutzen!
6. Den Brandteig mit Hilfe eines Teigschabers in Häufchen auf das ungefettete Backblech geben.
7. Die Brandteighäufchen mit kaltem Wasser aus einem Wassersprüher benetzen. Später beim Backen unterstützt der starke Dampf das Aufgehen des Gebäcks.
8. Backblech auf die zweite Schiebeleiste von unten schieben, die Backofentür sofort schließen und für ca. 25 – 35 Minuten backen. Hinweis: Die Ofentür während der ersten zwei Drittel der Backzeit auf keinen Fall öffnen, die Windbeutel würden sofort zusammenfallen! Die endgültige Backzeit variiert je nach Ofen.
9. Die Windbeutel vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
10. Das ausgekühlte Gebäckstück quer durchschneiden mit reichlich Schlagsahne, Vanillerahmeis, Früchten und Gusto füllen und mit Puderzucker bestreuen.
11. Aus Karton einen Schwanenhals ausschneiden, bemalen und seitlich in den Windbeutel stecken. Genießen!