



liaundliam.ch  
facebook.com/liaundliam  
pinterest.com/liaundliam  
twitter.com/liaundliam



## Windbeutel mit Schlagrahm und Schokoladen-Ganache Rezept - Erster Versuch mit einem Brandteig

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	30 Minuten	Schwierig	15 - 20 Windbeutel

### Zutaten und Zubereitung

Für die Windbeutel

Menge	Bezeichnung
50 g	Butter
2 TL	Zucker
150 ml	Wasser
75 g	Weissmehl
1 Prise	Salz
2 Stück	Eier

Für den Schlagrahm

Menge	Bezeichnung
300 ml	Vollrahm
4 TL	Zucker
½ TL	Vanille-Paste

Für die Ganache

Menge	Bezeichnung
150 g	Dunkle Schokolade
100 ml	Vollrahm

Zubereitung der Windbeutel

1. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorwärmen.
2. Butter und zwei Teelöffel Zucker zusammen mit 150 ml Wasser in eine kleine Pfanne geben und auf niedriger Stufe erwärmen. Warten, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Hat sich der Zucker aufgelöst, muss die Wärme erhöht werden, bis das ganze siedet.
4. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das ganze Mehl dazu geben. Mit einem Holzlöffel und viel Elan vermischen, bis der Teig nicht mehr am Rand der Pfanne klebt.
5. Die Mischung für 5 Minuten abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Den Handmixer zur Hand nehmen und die verquirlten Eier löffelweise zur Mischung begeben. Vor jeder weiteren Beigabe muss die vorherige vollständig vermischt sein. Schlussendlich sollte euch ein steifer und glänziger Brandteig erwarten.

7. Zwei Backbleche mit Backpapier bestücken und mit einem feuchten Tuch leicht benetzen. Dies lässt die Windbeutel höher wachsen.
8. Mit der Hilfe von zwei Esslöffel den Teig häufchenweise auf das Backblech geben. Wer perfekte Windbeutel möchte, kann dafür auch Zirkel und Spritzsack benutzen. Wir mögen aber das wilde Äussere unserer Windbeutel. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
9. Die Backbleche in den Ofen schieben und für 18-20 Minuten backen. Vergisst nicht die Bleche nach der Hälfte der Zeit zu tauschen, wenn ihr mehr als eines benutzt!
10. Die Windbeutel aus dem Backofen nehmen und mit einem scharfen Messer an jeder Unterseite einen kleinen Schlitz einschneiden. Sonst würden sie beim Abkühlen wieder zusammenfallen.



Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
152 kcal	12 g	9 g	2 g