

# Mini-Windbeutel mit Cremefüllung

---



## **Zutaten (ca. 25 Stück):**

### **Brandteig:**

- 10 g Zucker
- 100 g Mehl
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 ml Wasser

### **Creme:**

- 250 ml Milch
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- etwas Bittermandelaroma

## **Zubereitung:**

Zuerst den Brandteig zubereiten. Hierzu Wasser, Salz und Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist.

Dann das Mehl komplett hinzufügen und alles so lange mit einem Holzlöffel verrühren, bis aus den Zutaten ein kompakter Klumpen entstanden ist und sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat.

Den Teig dann aus dem Topf in eine Rührschüssel umfüllen, 1 Ei zugeben und mit den Knethaken eines Mixers unterrühren, bis sich wieder ein kompakter, leicht zäher Teig gebildet hat. Diesen 5 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen

Dann nacheinander die beiden Eier in den Teig geben und unterarbeiten, bis ein zäher, leicht glänzender Teig entstanden ist.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, 25 etwa gleich große Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen und für 15 Minuten backen. Danach im ausgeschalteten Backofen für 5 Minuten auskühlen lassen.

Währenddessen die Cremefüllung herstellen. Hierzu Milch, Zucker, Eigelb und etwas der Milch verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben, die angerührte Stärke-Eigelb-Mischung zufügen und bei mittlerer Hitze sowie unter ständigem Rühren zu einer puddingähnlichen Konsistenz einkochen lassen.

Nach Belieben das Bittermandelaroma in die Creme rühren und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen. Die Creme im Anschluss in einen Spritzbeutel mit Berlinertülle geben und die Windbeutel mit der Creme befüllen.

Die gefüllten Windbeutel können nach Belieben (z.B. mit rosa eingefärbtem Zuckerguss, Zuckerherzen und essbarem Glitzer) dekoriert werden.

**Tipp:**

Statt mit Vanillecreme sind (wie bei Berlinern) viele Füllungen möglich, z.B. Vanillesahne, Schokocreame, Marmelade, usw.

***Nährwertangaben: 77 kcal p.P ohne Deko, 6 g KH p.P. ohne Deko***