

Luftige Windbeutel



Stufe 1



Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten:

etwas Pflanzenöl
250 l Wasser
50 g Zucker
60 g Butter
1 Prise Meersalz
125 g gesiebtetes Weizenmehl
Typ 405
Größe M Ei
Hagelzucker



Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon



Le Creuset Backblech hoch



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel



Westmark Spritzbeutel

1

Zu Beginn den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 1-2 Backbleche leicht und gleichmäßig mit Öl einstreichen, alternativ mit Backpapier auslegen. Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Mit einem Schneebesen zügig das Mehl einrühren. Nun mit einem Holzlöffel die Masse 2-3 Minuten abbrennen lassen, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht gebildet hat.

2

Die Teigmasse in eine Rührschüssel geben und auf leichter Stufe ca. 2 Minuten gut durchrühren. Nach und nach die Eier hinzugeben: Sobald sich die Masse abgebunden hat, folgt das nächste Ei.

3

Der Teig wird nun in einen Einmalspritzbeutel gefüllt, bei dem die untere Spitze abgeschnitten wird. Mit dem Spritzbeutel dann Tupfen in Kirschgröße mit genügend Abstand auf die Backbleche spritzen.

4

Die Teigtupfen mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 25–28 Minuten backen. Während der Backzeit nicht die Ofentür öffnen, da sie sonst zusammenfallen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Windbeutel nicht in eine Dose füllen, da sie sonst weich werden - lieber offen lagern.