



# Windbeutel mit Heidelbeerfüllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 20 Windbeutel

Zubereitungszeit: 15 Min. + 20 Min. Backzeit + 20 Min. Kühlzeit

pro Portion: 559 kJ, 134 kcal, 8,6 g Kohlenhydrate, 2,8 g Eiweiß, 9,6 g Fett, 71,2 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Windbeutel kennen die meisten nur aus dem Tiefkühlregal oder vom letzten Kindergeburtstag. Dabei sind die kleinen Gebäckstücke super einfach zuzubereiten und lassen sich mit verschiedenen Füllungen abwechslungsreich gestalten. Wir haben diese Windbeutel mit einer tollen Heidelbeer-Mascarpone-Crème gefüllt.

### Step 1:

Zuerst lässt du das Wasser, eine Prise Salz und die Butter in einem Topf aufkochen. Nun den Topf vom Herd nehmen und das Mehl zügig mit einem Holzlöffel so lange kräftig unterrühren, bis sich der Teig als eine geschmeidige Teigkugel vom Topfboden löst. Dann den Teig kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### Step 2:

Nun die Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts nacheinander unter den Teig rühren.

### Step 3:

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Häufchen spritzen. Lass etwas Abstand zwischen den Windbeuteln, weil diese im Ofen noch aufgehen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Du darfst den Backofen zwischendurch keinesfalls öffnen.

### Step 4:

Die noch warmen Windbeutel vom Blech nehmen und mit dem Messer oder der Schere quer halbieren.

### Step 5:

Für die Füllung pürierst du 125 g der Blaubeeren zusammen mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft. Anschließend die Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Zucker cremig rühren.

### Step 6:

Dann die pürierten Blaubeeren untermischen und mindestens 20 Minuten kalt stellen. Dann gibst du die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle und gibst einen Klecks der Crème in die aufgeschnittenen Windbeutel. Nun kannst du noch die restlichen Blaubeeren auf der Crème verteilen und den Deckel der Windbeutel wieder aufsetzen.

## Zutaten

### Für die Windbeutel

250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
80 g	Butter
150 g	Mehl
4	Eier

### Für die Heidelbeerfüllung

200 g	Heidelbeeren
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
30 g	Zucker

### **Was ist eigentlich Brandteig?**

Brandteig ist die Grundlage für die leckeren kleinen Windbeutel. Aber was ist Brandteig eigentlich genau?

Der Name kommt daher, dass der Brandteig im Topf zubereitet und "abgebrannt" wird. Dabei wird das Gluten im Mehl aktiviert, sodass der Teig verklebt. Später beim Backen möchte das Wasser im Teig verdampfen, kann aber dank des verklebten Glutens nicht aus dem Teig. Die Windbeutel plustern sich auf und bekommen so die typischen hohlen Innenräume.