

Windbeutel

Zutaten für 9 Stück

Windbeutel

3	dl	Wasser
75	g	Butter
2	Prise	Salz
180	g	Mehl
5		Eier, zerklopft

Wasser, Butter und Salz aufkochen, dann Hitze reduzieren.

Mehl auf einmal begeben und mit einer Kelle 1½ Minuten rühren, bis ein geschmeidiger Teigkloss entsteht, der sich von der Pfanne löst. Teig etwas auskühlen lassen.

Nur so viel Ei unter den Teig rühren bis der Teig weich ist, aber nicht fliesst.

Teig mit Spritzsack mit glatter Tülle (15 mm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (U-förmig zwei Bahnen, 7 cm und ein dritte obendrauf oder Haufen rund 7-8 cm Ø).

Backofen auf 180°C vorheizen. Ein feuerfestes Förmchen mit Wasser auf den Backofenboden legen.

Windbeutel in der unteren Hälfte des Ofens ca. 35-40 Minuten backen. Ofen NIE öffnen. Windbeutel in ausgeschaltetem Ofen mit leicht geöffneter Türe 15 Minuten trocknen.

Auf einem Gitter ganz auskühlen lassen und quer halbieren (scharfes Messer oder Schere).

Lachstatar-Füllung

50	g	Friskäse
50	g	Rahm
200	g	Lachs, gebeizt
1	EL	Dill, gehackt
1	TL	Zitronensaft
je 1	Prise	Salz und Zucker
1	MS	Piment d'Espelette
		Pfeffer a.d.M.

Friskäse und Rahm gut vermischen.

In 2-3 mm Würfel schneiden.

Alle Zutaten gut vermengen, abschmecken und in die Windbeutel geben.

Süsse Füllung

150	g	Konfitüre od. Pflaumenmus
2	dl	Rahm
1	EL	Rohzucker
1	Beutel	Vanillezucker
1	EL	Rum

Je ein EL Konfitüre oder Mus in den Boden der Windbeutel geben.

Schaumig schlagen.

Zucker langsam unter den Rahm schlagen.

Unter den Rahm schlagen. Schlagrahm mit einem Spritzsack mit 12 mm Zackentülle in die Windbeutel spritzen und den Deckel aufsetzen.

Puderzucker

Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

