

Brandteig, salzig: **Windbeutel mit Frischkäse-Füllung**

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Brandteig:</u>		
1/4 l	Wasser	
1 Prise	Salz	
100 g	Butter	in einem Topf zum Kochen bringen, zurückschalten: mittlere Stufe
190 g	Mehl	Den Topf vom Herd nehmen, auf einmal dazu schütten, mit dem Kochlöffel durchrühren,
		
		zurück auf die Herdplatte stellen, den Teig so lange „abbrennen“ bis ein Kloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Kloß in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Backofen vorheizen: 170° C, Heißluft 2 Backbleche mit Backpapier auslegen,
4	Eier	einzelnen mit Knethaken unterarbeiten, so dass ein glatter Teig entsteht. Rosetten aufspritzen, reichlich Abstand lassen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen. Die ersten 20 Min. das Rohr nicht öffnen. Windbeutel kurz auskühlen lassen, quer durchschneiden, abkühlen lassen.
		
		
<u>Frischkäsefüllung, Grundmasse:</u>		
1 Schale	Frischkäse	mit
2 - 3 Ei	Sahne	glattrühren, mit
	Salz, Pfeffer	würzen, <u>Masse in 3 Portionen teilen</u>
<u>Kräuterfülle:</u>		
1 Ei	gemische	
	Kräuter	fein geschnitten, unter eine Portion
		rühren, abschmecken
<u>Käsefülle:</u>		
1 Ei	Parmesan, gerieben	unter die zweite Portion rühren, abschmecken
<u>Paprikafülle:</u>		
1/2 rote	Paprika	sehr fein würfeln, mit
1/2 TI	Paprikapulver	unter dritte Portion rühren, abschmecken
		Füllungen in Rosetten auf die Windbeutelböden spritzen, Deckel auflegen, mit
1 Handvoll	Rucola-Blättern	gewaschen, abgetropft, auf einer Platte anrichten



<https://www.kuechengoetter.de/uploads/media/960x960/05/73225-grundrezept-brandteig-4.jpg?v=1-0>

<https://www.backenmachtgluecklich.de/media/2019/04/Brandteig-selbermachen-Tipps-730x1095.jpg>

https://images.eatsmarter.de/sites/default/files/styles/max_size/public/brandteig-zubereiten-329205.jpg

https://bilder.t-online.de/b/id_75622376/tid_da/index.jpg

<https://images.lecker.de/,id=003220a4,b=lecker,w=610,cg=c.jpg>