

Brandteig, süß:

Windbeutel mit Sahne-Frucht-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>Füllung 1: Sauerkirschen und Sahne</u>		
1 Becher	Sahne	mit
1 Ei	Puderzucker	
1 Tl	Vanillezucker	
1 Pck.	Sahnesteif	fest schlagen, Rosetten in die Windbeutelböden spritzen,
1 Glas	Sauerkirschen, abgetropft	auf die Sahne setzen, Deckel aufsetzen
<u>Füllung 2: Beeren mit Sahne</u>		
1 Becher	Sahne	mit
1 Ei	Puderzucker	
1 Tl	Vanillezucker	
1 Pck.	Sahnesteif	fest schlagen, Rosetten in die Windbeutelböden spritzen,
1 Schale	Beeren (Himbeeren, Erdbeer., Heidelbeeren.)	waschen, gut abtropfen lassen, evtl. putzen, in Scheiben schneiden, auf Sahne setzen, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben



<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://www.oetker.de/Recipe/Recipes/oetker.de/de-de/baking/image-thumb_30760_RecipeDetail/grundrezept-brandteig.jpg

<https://img.chefkoch-cdn.de/rezepte/2655001416928979/bilder/1021526/crop-960x540/windbeutel-aus-brandteig.jpg>