



# Windbeutel mit Erdbeercreme

Zeit gesamt  
1h 30min

Zubereitungszeit  
1h 20min

Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 12 Portionen

Wasser	250 ml
Butter	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Vanillinzucker	1 TL
Eier	4 St.
Backpulver	1 TL
Blattgelatine	4 St.
Erdbeeren	500 g
Zucker	30 g
Schlagsahne	250 ml
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Wasser mit Butter und Salz aufkochen, bis die Butter schmilzt. Mehl und Vanillinzucker mischen, unter Rühren auf einmal zufügen und rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht. In eine Schüssel umfüllen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Eier einzeln gründlich unterkneten. Beim letzten Ei Backpulver mit zufügen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und 12 Windbeutel (à ca. 6 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, dazwischen möglichst viel Abstand lassen. Im Backofen ca. 25 Min. backen, bis die Windbeutel goldbraun und aufgegangen sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen. Die Hälfte davon in einem hohen Gefäß mit Zucker pürieren.
4. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Erdbeerpüree unterrühren, dann Masse unter das übrige Püree ziehen. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Creme ca. 2 Std. kühl stellen.
5. Übrige Erdbeeren würfeln. Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Windbeutel halbieren, Erdbeercreme auf die Unterseiten spritzen, mit Erdbeerstückchen belegen. Oberseiten daraufsetzen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	157 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g