REZEPT FÜR WINDBEUTEL MIT ESPRESSOBUTTERCREME



WINDBEUTEL MIT ESPRESSOBUTTERCREME

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8 Stück | 75 Min.

Zutaten

- 60 g Butter
- 1 Msp. Salz
- 150 g Mehl
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Eier
- 350 ml Milch
- 80 g Butter
- 30 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Instant-Espressopulver (2 g)
- 1 Pck. Sahne-Puddingpulver (500ml)

1539

ZUBEREITUNG

328	6	32	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Zubereitung des Teigs:

Butter, Salz und 200 ml Wasser aufkochen. Mehl und 20 g Zucker mischen, auf einmal zufügen und rühren, bis sich ein Teigkloß bildet. In eine Schüssel geben, leicht abkühlen lassen, dann Eier einzeln unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und 8 Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Noch heiß quer halbieren und auskühlen lassen.

Zubereitung der Fülung und Dekoration:

250 ml Milch mit Espressopulver aufkochen. Übrige Milch mit Puddingpulver und restlichem Zucker verrühren, in die kochende Milch geben und unter Rühren 1 Minute kochen. Sofort mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen, dann kühl stellen. Butter mit gesiebtem Puderzucker dickcremig und weiß aufschlagen. Kalten Pudding löffelweise unterrühren. Creme vor dem Servieren mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterseiten der Windbeutel spritzen, Oberseiten aufsetzen. Dazu passt Schokosoße.