

Windbeutel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml Wasser, 50 gr Butter oder Margarine, 140 gr Mehl, 1 Msp. Backpulver, 3 Eier, 1 Prise Salz, Sahne, Obst, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Ofen vorheizen 200°C.

Evtl. ein Ei verrühren, damit man es portionieren kann.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Zubereitung:

Wasser, Salz und Fett zum Kochen bringen, das ganze Mehl auf einmal dazugeben und mit den Knethaken des Mixers rühren bis sich der Kloß vom Topf löst und sich ein heller Bodensatz bildet. Den Kloß in eine Schüssel umfüllen, 1 Ei unterrühren und abkühlen lassen.

Dann nach und nach die weiteren Eier einzeln untermengen. Nur soviel Ei dazugeben bis der Teig glänzt!!!

Ganz zum Schluß das Backpulver untermengen.

Mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf's Backblech setzen und 35 - 40 Min. backen.

Die Beutel müssen gut durchgebacken werden, damit sie auch innen trocknen. Sie sollten eine schöne goldgelbe Farbe haben, eher etwas dunkel.

Wichtig : Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen, sonst kann das Backwerk zusammenfallen!!!

Nach dem Auskühlen die Beutel mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden und nach Belieben mit Obst und/oder Sahne füllen.

Ganz lecker mit Eierlikör-Sahne.

Zuletzt mit Puderzucker bestäuben und genießen.