Windbeutel mit Passionfrucht-Füllung

Exotisch-süße Verführung: Rezept für luftig-lockere Windbeutel mit Passionsfrucht-Füllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

200 g	Zucker (für die Karamell-Glasur)

Für den Brandteig

60 g	Butter
1 Prise	Salz
110 g	Mehl
3 Stk.	Eier
200 ml	Wasser

Für die Füllung

2 Blätter	Gelatine (weiße)
10 Stk.	Passionsfrüchte
60 g	Zucker
6 EL	Orangensaft
1 EL	Vanillepuddingpulver
80 g	Butter

350 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Zuerst wird der Brandteig für die Windbeutel mit Passionsfrucht-Füllung zubereitet: Das Wasser in einen Topf füllen, mit der Butter und einer Prise Salz verrühren, zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal zufügen und dabei unentwegt rühren, bis sich eine zähflüssige Masse bildet.

2. Topf vom Herd nehmen, Teig in eine Rührschüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad anheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mit dem Rührgerät die Eier einzeln unter den Teig rühren. Den Brandteig in einen Spritzsack mit großem Lochaufsatz füllen und runde Häufchen auf das Backblech auftragen. Zwischen den einzelnen Windbeuteln genug Abstand lassen. Für eine halbe Stunde im Ofen backen lassen. Sobald die Windbeutel eine schöne goldgelbe Farbe bekommen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend quer durchschneiden.

3. Während der Backzeit die Füllung zubereiten: Eine Schale mit kalten Wasser füllen, die Gelatine darin einige Minuten einweichen. Den Orangensaft in eine Tasse füllen, mit dem Vanillepuddingpulver glattrühren. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte mittig durchschneiden, Fruchtfleisch und Kerne mit einem Löffel auskratzen. Ein bis zwei Esslöffel des Fruchtfleischs zur Seite legen.

4. Das restliche Fruchtfleisch in einen Topf geben, Zucker einrühren, zum Kochen bringen. Den Pudding in den Topf geben, dabei ständig rühren. Die Gelatine ausdrücken und ebenfalls in die heiße Masse rühren. Zuletzt die Butterstücke mit dem Schneebesen schnell in die heiße Flüssigkeit rühren und auflösen lassen. Die Füllung durch ein Sieb passieren, das zur Seite gelegte Fruchtfleisch unterziehen. Die Füllung komplett abkühlen lassen.

5. Anschließend Schlagobers steif schlagen, vorsichtig unter die abgekühlte Füllung heben. Die Masse in einen Spritzsack füllen und die aufgeschnittenen Windbeutel damit füllen, die Deckel wieder aufsetzen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6. Für die Glasur ein Viertel des Zuckers in einen kleinen Topf geben, langsam bei mittlerer Temperatur zum Schmelzen bringen, dabei mehrfach umrühren. Nach und nach den übrigen Zucker einrühren, bis die Masse goldbraun anläuft. Die abgekühlten Windbeutel mit der Karamellmasse überziehen.

Tipp

Die Windbeutel mit Passionsfrucht-Füllung vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen, nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.