Windbeutel-Turm

Der Windbeutel-Turm ist nicht nur für Kinder eine kleine Verführung. Dem Rezept sagt man eine aphrodisierende Wirkung nach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Brandteig

250 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
50 g	Butter
150 g	Mehl
4 Stk.	Eier (Größe M)

für die Füllung

300 ml	Schlagobers
1.5 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif

1 Stängel	Vanilleschoten

für die Dekoration

Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Ribiseln
Nach Belieben	Himbeeren
100 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Nuss-Nougatcreme (gut gehäuft)

Zubereitung

1. Für den Windbeutel-Turm die Milch mit dem Salz, dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann das Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel so lange verrühren, bis sich ein Klumpen bildet, und am Topfboden sich eine helle Schicht abgesetzt hat (abbrennen) . Teig ca. 10 Minuten zur Seite stellen, damit dieser etwas abkühlen kann. Dann die Eier einzeln, nach und nach mit einem Mixer unterrühren, bis die Masse zähflüssig ist.

2. Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen, eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig entweder mit 2 Teelöffeln wie kleine Häufchen auf das Backblech setzen, oder den Teig mit einem Spritzbeutel aufspritzen (auf ein Backblech passen ca. 30 Stück). Das Backblech auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen, dabei auf keinen Fall die Türe öffnen und sonstige Erschütterungen vermeiden, sonst fällt der Teig in sich zusammen. Ofen ausschalten, und die Windbeutel noch weitere ca. 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Danach die Beutel rausholen und komplett auskühlen lassen.

3. Zur Befüllung, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken ausschaben. Das Vanillemark in eine Rührschüssel geben, Schlagobers und den Vanillezucker hinzufügen und alles mit einem Mixer aufschlagen. Sowie die Masse beginnt cremiger zu werden, das Sahnesteif mit unterrühren bis das Schlagobers fest ist.

4. Das Schlagobers in einen Spritzbeutel mit langer Tülle (oder ähnlichem) füllen, und die Windbeutel damit aufspritzen.

5. Die Windbeutel auf eine Platte setzen und evtl. einen Ring drumherum legen. Dann die Schokolade mit der Nuss-Nougatcreme über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Nun

etwas von der flüssigen Schokolade, auf die erste Lage Windbeutel geben. Dann wieder Beutel darauf setzen und immer so weiter verfahren, bis man einen Turm gebaut hat und alle Windbeutel aufgebraucht sind. Ist die Schokolade etwas angezogen, kann man den Ring drumherum wieder entfernen.

6. Vor dem Servieren nur noch das Obst waschen und dekorativ auf dem Windbeutel-Turm verteilen.

Tipp

Den Windbeute-Turm kann man noch schneller mit fertigen Mini-Windbeuteln zubereiten.