

Windbeutelorte

Die Windbeutelorte wird traditionell zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten gebacken. Das Rezept für diesen kulinarischen Blickfang stammt aus Frankreich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Gavin Tapp

Zutaten

500 g Zucker (für das Karamell)

Für den Brandteig

150 ml Wasser

80 ml Milch

140 g Mehl

3 Stk. Eier

2 Stk. Eigelb

Für die Vanillecreme

500 ml Milch

0.5 Stk. Vanilleschoten

2 Stk. Eier
2 Stk. Eigelb
20 g Speisestärke
20 g Mehl
120 g Zucker
50 g Butter

Zubereitung

1. Für die Windbeutelorte zunächst einen Brandteig herstellen. Dazu Wasser mit Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl hinzufügen und gründlich verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach und nach die Eier und Eigelb dazugeben und unterrühren.
2. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und mit der Sterntülle kleine Windbeutel auf das Backpapier dressieren. Ca. 15 Minuten im Ofen backen.
3. In der Zwischenzeit die Vanillecreme zubereiten. Dazu die Milch mit der Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. In einer Schüssel die Eier mit dem Eigelb, Mehl, Zucker und der Speisestärke schaumig rühren.
4. Die Eiermasse zusammen mit der Butter in die kochende Milch einrühren, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Dann in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Windbeutel damit füllen.
5. Den Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Windbeutel vorsichtig bis zur Hälfte in das Karamell tauchen und pyramidenförmig auf eine Platte setzen. Vorsichtig andrücken und bis zum Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen muss, können die Windbeutel für die Windbeutelorte auch einfach mit steif geschlagenem Schlagobers gefüllt werden.