

Windbeutel mit Creme Pâtissière

Für 4 Personen

Brandteig:

100 ml Milch	100 ml Wasser	90 g Butter
4 g Zucker	2 g Salz	100 g Mehl
3 Eier	Zucker	

Crème Pâtissière:

0,5 l Milch	125 g Zucker	4 Eier
80 – 90 g Mehl	1 Vanilleschote	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und das Mehl dazugeben. Alles gut verrühren und noch mal zwei bis drei Minuten erhitzen. In der Küchenmaschine glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Erst ein Ei darunter schlagen, dann das zweite Ei und danach das dritte Ei. So entsteht der zähflüssige Teig. Auf einem Silikonblatt kleine Häufchen in der Größe einer Zwei-Euro-Münze formen, mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen. Das Blech nach circa sechs Minuten drehen damit der Teig gleichmäßig gebacken wird.

Crème Pâtissière:

Drei Esslöffel Milch, 40 Gramm Zucker, Eigelbe und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Vanillemark unterheben. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen. Etwas von der heißen Milch zur Eicreme geben, verrühren und dann alles in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen lassen und dabei mit dem Schneebeseniterrühren. Dann die Crème vom Herd nehmen. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Zum Schluss die Crème noch durch ein Haarsieb streichen.

Lea Linster am 27. Januar 2012