

Windbeutel mit Schlag

Für vier Personen

200 ml Wasser	60 g Butter	120 g Mehl
2 Eier	250 ml Schlagsahne	2 EL Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone	4 cl Eierlikör	Puderzucker
Himbeer-Fruchtsauce	Salz	

Für die Brandmasse 200 Milliliter Wasser mit einer Prise Salz und der Butter in einem Topf aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Dann auf der ausgeschalteten Kochstelle so lange rühren, bis der Teig zum Kloß wird und sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen. Die zwei Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers vollständig unterkneten. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Aus der Masse etwa 6 bis 8 große Windbeutel auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 22 bis 25 Minuten backen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit etwas fein abgeriebener Zitronenschale verfeinern. Windbeutel mit einer Schere aufschneiden und die Sahne in die ausgekühlten Windbeutel-Unterteile verteilen. Den Eierlikör darüber träufeln und den Deckel darauf setzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Fruchtsauce beträufeln.

Horst Lichter am 16. März 2013