

Windbeutel mit Erdbeeren

Für 2 Personen

150 ml Wasser	2 EL Butter	1 Msp. Salz
1 TL Zucker	100 g Mehl	3 grosse Eier
1 Pack. Erdbeeren	1 Msp. Puderzucker	

Wasser, Zucker, Butter und Salz aufkochen lassen.

Wenn alles kocht, das Mehl mit in den Topf geben und rühren (bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet). Die Masse nun in eine Schüssel geben.

Nach und nach die Eier der Masse hinzufügen, immer wieder verrühren.

Wenn der Teig fertig ist, mit einem Löffel kleine Nocken formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Blech dann bei 200° Umluft in den Ofen schieben.

Nach 15 Minuten das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Windbeutel in der Mitte teilen und füllen, z. B. mit Erdbeeren und Puderzucker.

Steffen Henssler am 19. Juli 2020