

# Windeutel-Herzen mit Erdbeeren und Schokolade



## Einkaufsliste:

Für den Teig

4Eier

150g Mehl (Typ 550)

Prise Salz

200ml Wasser

110g Butter

Für die Füllung

50 Puderzucker

250ml Sahne

150g Frischkäse

2EL Vanillezucker

500g Erdbeeren

100g gehackte Schokostücke (Ritter Sport  
Schokolade nach Belieben)

## So wird's gemacht

Für den Teig: Wasser, Salz und Butter in einen hohen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Eier schaumig schlagen. Sobald Butter und Wasser erhitzt sind und die Butter vollständig geschmolzen ist, Masse kurz zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen. Mehl in die Masse geben, gut umrühren, sodass ein seidiges Teigbällchen entsteht. Diesen im Topf zurück auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald der Teig leicht am Topfboden haften bleibt, gut rühren und von der Herdplatte nehmen. Nun 1/3 der Ei-Masse in den Teig geben, gut verrühren, nach und nach das hinzufügen. Immer wieder gut umrühren, sobald die Masse zähflüssig ist, kein weiteres Ei mehr hinzugeben.

Blech mit Backpapier auslegen. Masse in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben. Teig mit etwas Abstand in Herzform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen (ggf. auf die Rückseite des Papiers die Herzen vormalen). Teigteilchen mit dem restlichen Ei bepinseln.

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen Teigherzen 10 Minuten backen, Ofen auf 180°C herunterstellen weitere 10 Minuten backen. Die Teigteilchen an der Seite mit einem Holzstäbchen einstecken, sodass die Luft entweichen kann. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Derweil Creme vorbereiten.

Erdbeeren waschen und schneiden. 2EL Vanillezucker zu den Erdbeeren geben und ziehen lassen. Schokolade hacken. Sahne steif schlagen (ggf. Sahnesteif hinzugeben), Puderzucker unterrühren. Nun den Frischkäse hinzugeben. Die Hälfte der Erdbeeren sowie die Schokolade hinzugeben und verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüllen geben (Erdbeerstücke müssen kleiner sein). Windbeutel halbieren und die untere Seite jeweils mit Creme bedecken, mehr Erdbeeren verteilen und den Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestreuen und mehr Schokolade schmelzen und verteilen.