

# Weihnachtliche Windbeutel



## Einkaufsliste:

### Für den Teig:

3 Eier  
110g Mehl (Typ 550)  
Prise Salz  
150ml Wasser  
80g Butter  
1 kleines Ei

### Für das Karamell

350g Zucker  
100ml Wasser

## So wird's gemacht:

Für den Teig: Wasser und Butter in einen hohen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Mehl und Salz sieben. Eier schaumig schlagen. Sobald Butter und Wasser erhitzt sind und die Butter vollständig geschmolzen ist, Masse kurz zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und Mehl und Salz in die Masse geben und gut umrühren, sodass ein cremiger Teig 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 restliche Ei hinzufügen. Immer wieder gut umrühren, sobald die Masse zähflüssig ist, kein weiteres Ei mehr hinzugeben. Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Ein Messer in ein Glas mit kaltem Wasser bereitstellen. Teig mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen (etwa so groß wie ein 1-Euro Stück). Ei verquirlen und die Teigteilchen mit dem Ei bepinseln. Teig im vorgeheiztem Ofen bei 200°C 20 Minuten backen. Die Bällchen sollten goldbraun und knusprig sein. Alle Bällchen am unteren Rand leicht einstechen und nochmals für 4-5 Minuten backen. Dabei auf die Bällchen achten, sie sollen nicht zu dunkel sein. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Derweil Creme vorbereiten.

Sobald die Windbeutel mit der Creme gefüllt sind, diese in dem Kühlschrank zwischengelagern. Nun Karamell anfertigen. Hierfür Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, erhitzen und karamellisieren. Sobald die Masse bräunt von der Herdplatte nehmen, leicht abkühlen lassen. Windbeutel in das Karamell tunken und kreisförmig auf einem Teller nebeneinander anrichten. Nach oben hin schmaler werden. Für das Karamellnetz Löffel in das Karamell tunken und um den Windbeutelstangenbaum kreisen lassen, bis das Karamell keine Fäden mehr zieht, mit dem restlichen Karamell fortfahren.

# ...mit Creme Füllung



## Einkaufsliste:

1 Eigelb  
75g Zucker  
1 EL Wasser  
1 EL Speisestärke  
300ml Sahne  
1/2 TL Zimt  
100g Nougat

---

100g Sahne  
20g feinen Zucker  
etwas Vanillemark

## So wird's gemacht:

Zucker und 1 EL Wasser in einen Topf geben und Zucker karamellisieren lassen. Nun vorsichtig etwa 100ml Sahne hinzufügen, gut verrühren. In einer Schüssel Eigelb, Speisestärke, 50ml Sahne & Zimt verrühren. Karamellsahne nochmal kurz aufkochen lassen und dann von der Herdplatte nehmen, etwas abkühlen lassen und die Eigelbmischung unter ständigem Rühren hinzufügen. Wenn alles gut vermengt ist, erneute auf die Herdplatte, ständig rühren und solange erhitzen bis die Masse deutlich eindickt. Masse in eine Schale geben und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben, im Kühlschrank abkühlen lassen.

Sahne aufschlagen und nach und nach die Zimt-Karamell-Creme hinzufügen, weiter aufschlagen. Masse halbieren. Eine Hälfte in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in die Windbeutel vom Boden aus spritzen. Für die zweite Hälfte Nougat leicht schmelzen, abkühlen lassen und unter ständigem Rühren unter die Creme geben. Dann wie oben in die Windbeutel spritzen.

Für die Vanillesahne, Sahne mit dem Zucker und der Vanille aufschlagen und in die Windbeutel geben.