



Windbeutel-Tannenbaum

mit Ritter Sport Schokocreme

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Ritter Sport Ganache vorbereiten. Hierfür die Ritter Sport Schokolade über dem Wasserbad mit ca. 100 ml Sahne schmelzen. Auskühlen lassen.

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Wasser und Butter in einen Topf geben und erhitzen. So lange erhitzen bis die Butter geschmolzen ist, von der Herdplatte nehmen. Das Mehl hinzugeben und gut verrühren. Topf auf die Herdplatte stellen und mit einem Löffel gut verrühren, derweil erhitzen. Etwa 1 Minute auf der Herdplatte weiter erhitzen bis sich auf dem Boden des Topfes etwas Masse absetzt, weiter rühren. Von der Herdplatte nehmen. Etwa 2-3 Minuten abkühlen lassen.

Eier in eine Schale geben und verquirlen. Ein-Viertel der Eimasse unter die Mehl-Butter-Masse verrühren, am besten mit einem Holzlöffel. So viel mehr Ei hinzugeben, dass noch etwa Ein-Viertel übrig bleibt und gut verrühren. Die Masse sollte weich, nicht flüssig sein und glänzen. Die Masse sollte am Ende nicht zu fest sein aber auch nicht zu weich, daher gut darauf achten, wie viel Ei hinzugegeben wird. Das restliche Ei wird später zum Bepinseln verwendet.

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und mit etwas Abstand wallnussgroß auf ein Backpapier geben. Das restliche Ei mit etwas Milch verrühren und den Teig damit bepseln.

In den Backofen geben und etwa 18-20 Minuten backen bis sie leicht gebräunt und aufgegangen sind. Nun Ofentür vorsichtig öffnen und mit einem Holzstab die einzelnen Teilchen einstecken, sodass die Luft entweichen kann. Nochmals 2-4 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die Ritter Sport Schokomasse mit Zucker, Backkakao und Lebkuchengewürz mischen und unterheben, zum Schluss die Mascarpone einrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben.

Windbeutel unten einschneiden, mit der Masse füllen. Die restliche Schokolade schmelzen und die Windbeutel auf einen Teller aneinander legen zu einem ca. 20 cm Ring. In die Mitte eine kleine Tasse o.ä. stellen und die Windbeutel mit Hilfe der Schokolade hochstapeln, sodass der Tannenbaum entsteht. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Einkaufsliste

20-25 Windbeutel

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 150 ml Wasser
- 75 g Butter
- 3 Eier (M)

Für die Creme:

- 200 g Ritter Sport Knusperflakes
- 300 ml Sahne
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Backkakao
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

Außerdem:

- 200 g Ritter Sport Knusperflakes
- 3 EL Puderzucker

