

Windbeutel mit Sahne und Schokostücken

Zutaten (für ca. 15 Stück):

250 ml Wasser

40 g Butter

1/4 TL Salz

125 g Mehl

4 Eier (Größe M)

Für die Füllung:

400 g Sahne

2 EL Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

100 g Schokolade



Zubereitung:

1) Das Wasser mit der Butter und dem Salz in einem Topf auf dem Herd erhitzen und kurz aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Nun den Teig "abbrennen".

Dazu den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Teig mit einem Kochlöffel so lange auf dem Topfboden hin und her bewegen, bis sich auf dem Boden eine dünne weiße Schicht bildet.

Dann den Teig in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen.

2) Nun ein Ei nach dem anderen mit dem Schneebesen in den Teig einrühren.

3) Den Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze.

4.) Den Teig in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den einzelnen Tupfen lassen.

5) Im vorgeheizten Backofen 25 - 30 Minuten backen.

Die Windbeutel nach dem Backen sofort aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

6) Die Sahne steif schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken.

7.) Die Windbeutel kurz vor dem Servieren mit der Sahne füllen und die Schokostücke darauf geben.