

Rezept Windbeutel mit Erdbeeren

Zutaten:

60g Butter
1/4 L Milch
150g Mehl
1 Prise Salz
1 Essl. Speisestärke
5 Eier
250g Erdbeeren
1/2 l Schlagsahne
1 Paket Vanillezucker
1 Essl. Puderzucker

Zubereitung

Für den Windbeutelteig werden Milch, Butter und Salz zum Kochen gebracht, jetzt das Mehl und die Speisestärke zufügen und rühren, bis sich ein Klossteig gebildet hat. Den Topf jetzt von der Kochfläche nehmen und die Eier zügig unterrühren. Den Teig in eine Spritztülle füllen und pralinengrosse Stücke auf das Backblech setzen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Jetzt die Erdbeeren zur Hälfte pürieren und die andere Hälfte vierteln, die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und das Erdbeermus unterheben.

Die Windbeutel halbieren, mit der Erdbeermasse auffüllen, die Erdbeerstücke drauf verteilen das abgetrennte Stück Windbeutel wieder aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben, kalt stellen und

zum Kaffee servieren.

[Zurück zu den Erdbeerrezepten](#)