



Windbeutel mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten



Wartezeit:
ca. 40 Minuten



Zutaten
für 8 Stück

Für die Ganache:

7 kinder Riegel
40g Sahne (30% Fett)
10g Butter

Für den Brandteig:

25g Butter
125ml Wasser
1 Prise Salz
75g Mehl (Type 405)
2 Eier (Größe M)

Zusätzlich:

etwas Puderzucker

Utensilien:

Messer, Schneidebrett,
Küchenwaage, Töpfe, Herd,
Schüsseln, Holzlöffel,
Schneebeesen, Handrühr-
gerät, 2 Spritzbeutel, Sieb,
Sterntülle, Backofen, Back-
papier, Kuchengitter,
Bleche

Zubereitung:

1. Schritt:

Butter mit Sahne in einem Topf schmelzen. Topf vom Herd nehmen und fein gehackte kinder Riegel einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Ganache in eine Schüssel füllen, 1 Stunde bei Raumtemperatur aushärten lassen. Ganache kurz cremig rühren und in Spritzbeutel füllen.

2. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200°C). Für den Brandteig erst Butter, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen, dann das gesamte Mehl auf einmal zugeben. Topf kurz vom Herd nehmen und Teig mit einem Holzlöffel schnell verrühren. Sobald der Teig eine homogene Konsistenz hat, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze „abbrennen“, bis sich am Topfboden eine dünne weiße Schicht bildet und sich die Teigkugel vom Boden löst. Teig in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Eier hinzugeben und unterrühren, dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen.

3. Schritt:

Brandteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rund aufspritzen (Ø ca. 3 cm). Ein tiefes Blech zu 2/3 mit Wasser befüllen und auf die unterste Schiene im Ofen schieben. Windbeutel 20-25 Minuten goldbraun backen und im Anschluss auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Schritt:

Windbeutel aufschneiden und die Ganache aufspritzen. Deckel andrücken und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte:

Portionen:	8
Pro Portion:	65g
Pro Portion:	200 kcal

