

WINDBEUTEL MIT LEICHTER BUTTERCREMEFÜLLUNG »ECLER MA CREMA«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Brandteig:

250 ml Wasser
65 g Butter oder Ghee
1 Pr. Salz
1 P. Vanillezucker
150 g Mehl

mit

und

zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen auf einmal hineinschütten und sofort zu einem glatten Teig verrühren.

Kochtopf zurück auf die warme Kochstelle stellen und den Teig so lange rühren, bis er sich vom Topfboden löst und zu einem Kloß zusammenballt. Topf von der Kochstelle nehmen und unter die noch heiße Masse rühren. Nach und nach unterrühren. Mit 2 Teelöffeln 15 gleichmäßige Teighäufchen auf ein mit Wasser angefeuchtetes Backpapier setzen und sofort bei **200-225°C ca. 40 Minuten** backen. Windbeutel gleich nach dem Backen aufschneiden und abkühlen lassen.

Leichte Buttercreme:

50 ml Milch
1 P. Puddingpulver Vanille
75 g Zucker
450 g Milch

mit

in eine Schüssel geben und gut verrühren.

in einen Topf geben, aufkochen lassen, die angerührte Puddingmischung einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

Pudding in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken (damit sich keine Haut bildet). Zimmerwarm auskühlen lassen. mit dem Handrührgerät ca. 10 Minuten cremig weiß aufschlagen. Pudding esslöffelweise nach und nach zugeben und unterrühren.

ACHTUNG!!

Pudding und Butter sollen die gleiche Temperatur haben, sonst kann die Creme gerinnen. Die Windbeutel mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Creme füllen. Die Windbeutel mit durch ein Sieb bestreuen und servieren.

