

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
1 Ei
3-4 Eier
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.
250 g Butter
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.

Puderzucker

