

ZUTATEN

BRANDTEIG:

250ml Wasser
80g Butter
150g Mehl
30g Speisestärke
4 Eier

CREME:

170g Mascarpone
150ml Salzkaramell
250ml Cremefine zum Schlagen
120g Walnüsse

SALZKARAMELL:

400g Zucker
200g Butter
250ml Sahne
Salz

DEKO:

1 Birne
15g Zucker
Walnüsse
Puderzucker

KARAMELL BIRNEN WINDBEUTEL

1. Das Karamell optimalerweise schon einen Tag vorher zubereiten: Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren schmelzen und karamellisieren lassen. Butter nach und nach zugeben und immer weiter kräftig rühren. Sahne zugeben und immer weiter rühren. Zum Abschluss 2 TL Salz zugeben (oder auch mehr, wer mag). Keine Angst: Das Karamell ist zunächst recht dünnflüssig, wird aber cremig, wenn es abkühlt. Für eine längere Haltbarkeit heißes Karamell in gesäuberte Schraubgläser füllen, Glas verschließen und auf den Kopf stellen. Im Kühlschrank lagern

2. Für den Brandteig Wasser zusammen mit Butter erhitzen und aufkochen lassen. Mehl mit Speisestärke vermischen und mit einem Schwung ins Butter-Wasser-Gemisch geben. Mit einem Kochlöffel alles zu einem glatten Teig verkneten, bis auf dem Boden des Topfes eine weiße Schicht entsteht (= dadurch kommt der Name Brandteig). Topf vom Herd nehmen und Eier zufügen. Mit Hilfe eines Handmixers mit Knethaken zu einem homogenen Teig verarbeiten. Tipp: Zum Ende hin die Schneebesen-Aufsätze nutzen, damit auch die kleinsten Teigklumpen verschwinden

3. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

4. Teig in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ich habe 10 Windbeutel daraus gespritzt. Das ist wichtig zu wissen, da sich dadurch auch die Backzeit verändert. Windbeutel nun im Ofen ca. 25 Minuten backen (kleinere Windbeutel nur 20 Minuten). Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen

5. Für die Creme Mascarpone und Karamell verrühren, Cremefine steif schlagen und vorsichtig unterheben. Walnüsse sehr (!) fein hacken oder im Multizerkleinerer zu grobem Puder verarbeiten. So bleibt nachher auch nichts in der Tülle des Spritzbeutels hängen. Walnüsse zur Creme geben, unterrühren und kalt stellen

6. Für die karamellierte Birne eine große Birne waschen und in 10 Streifen schneiden. Scheiben in eine beschichtete Pfanne legen und von beiden Seiten mit Zucker bestreuen. Herd auf mittlere Hitze stellen und Birnen erhitzen / braten. Sobald der Zucker karamellisiert ist, die Scheiben aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller auskühlen lassen

7. Fertige Windbeutel aus dem Ofen holen und sofort mit einem scharfen Messer quer in der Mitte durchschneiden. So bleibt die schöne Form und die Windbeutel fallen nicht zusammen. Im Inneren des Windbeutels sollte es nun hohl sein. Alles gut auskühlen lassen

8. Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und in die unteren Teile der Windbeutel spritzen. Birnenscheibe, sowie eine Walnusshälfte platzieren und den Decken darauf setzen. Alles mit Puderzucker bestreuen und genießen

REZEPT FÜR: 10 STÜCK
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN