

ZUTATEN

BRANDTEIG

- 120ml Wasser
- 50g Butter
- 2g Salz
- 60g Mehl
- 15g Speisestärke
- 3 Eier

CREME

- 100g Marzipan
- 50ml Orangensaft
- 150ml Cremefine zum Schlagen
- 20g Puderzucker
- 8 Tropfen Bittermandelöl

DEKORATION

- 150g Puderzucker
- 6 Tropfen Bittermandelöl
- Bunte Streusel

MARZIPAN CREAM PUFFS

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
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, Teig in eine saubere, kühle Glasschüssel füllen und an die Wände streichen - so kühlt der Teig schneller ab. Sobald der Teig nur noch warm ist, 2 ganze Eier und ein Eigelb zufügen (Achtung: Eiweiß vom 3. Ei nicht wegschmeißen, sondern auffangen - wir brauchen das für unseren Zuckerguss später), Mit Hilfe eines Handmixers mit Knethaken Teig und Eier zu einem homogenen Teig verarbeiten. Tipp: Zum Ende hin die Schneebesens-Aufsätze nutzen, damit auch die kleinsten Teigklumpen verschwinden
3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ich habe 8 Windbeutel daraus gespritzt. Das ist wichtig zu wissen, da sich dadurch auch die Backzeit verändert. Windbeutel nun im Ofen ca. 35 Minuten backen. Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen. Windbeutel nach der Backzeit gut auskühlen lassen
4. Für die Creme Marzipan in kleine Stücke reißen und zusammen mit Orangensaft, Bittermandelöl und 50ml der Sahne pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und anschließend Marzipanmasse unterheben
5. In jeden Windbeutelboden ein kleines Loch schneiden, Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und diese durch die Öffnung im Windbeutel spritzen. Windbeutel kühl stellen
6. Für den Zuckerguss Eiweiß mit Puderzucker und Bittermandelöl verrühren und Windbeutel einmal kopfüber darin eintauchen lassen. Abschließend Cream Puffs mit Bunten Streuseln verzieren und gut gekühlt mit den Liebsten teilen

REZEPT FÜR: 8 STÜCK  
DAUER: 1 STUNDEN 45 MINUTEN



NEZILON