

ZUTATEN

**BRANDTEIG**

240ml Wasser  
 100g Butter  
 120g Mehl  
 30g Speisestärke  
 Prise Salz  
 5 Eier

**FÜLLUNG**

250g Mascarpone  
 50g Puderzucker  
 250ml Sahne  
 130g Heidelbeer Konfitüre  
 (z.B. von Zentis "Sonnen Früchte  
 Heidelbeere")  
 130g Aprikose-Maracuja Konfitüre  
 (z.B. von Zentis "Sonenn Früchte  
 Aprikose-Maracuja")  
 130g Himbeer Konfitüre  
 (z.B. von Zentis "Sonnen Früchte  
 Himbeere")  
 150g Himbeeren  
 150g Heidelbeeren  
 8 Aprikosenhälften  
 1 Maracuja

FRUCHTIGE WINDBEUTEL SANDWICHES

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 Kloß 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, Eier zufügen und mit Hilfe eines Handmixers mit Knethaken Teig und Eier zu einem homogenen Teig verarbeiten. Tipp: Zum Ende hin die Schneebesen-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 längliche Windbeutel daraus gespritzt. Das ist wichtig zu wissen, da sich dadurch auch die Backzeit verändert. Windbeutel nun im Ofen ca. 50 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 Cremes Mascarpone und 20g Puderzucker vorsichtig vermengen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme nun auf drei Schüsseln verteilen und zu jeder Cremebasis je 100g der Konfitüre zugeben. Jeweils gut vermischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen

5. Windbeutel längs aufschneiden, die jeweilige Creme hinein spritzen und mit Himbeeren, Heidelbeeren, geschnittenen Aprikosenhälften oder Maracuja Mark, sowie etwas Konfitüre belegen

6. Abschließend Windbeutel Sandwiches nebeneinander legen und alle mit den restlichen 30g Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 8 STÜCK  
 DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN