## ZUTATEN

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

CREME
250ml Sahne
150ml Salzkaramell
(gekauft oder selbstgemacht)

TOPPING
100g Zartbitterschokolade
10g Palmin
2 Snickers Riegel
30g Salzkaramell
(gekauft oder selbstgemacht)

# SNICKERS KARAMELL WINDBEUTEL

REZEPT FÜR: 16 STÜCK
DAUER: 1 STUNDE 40 MINUTEN

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 16 runde 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 Creme Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Zimmerwarme Salzkaramell heben. Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und von unten in die Windbeutel spritzen

5. Schokolade mit Palmin in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen und Windbeutel kopfüber darin eintunken, abtropfen lassen und auf ein Brett setzen. Snickers in kleine Stückchen schneiden und ein paar davon auf jeden Windbeutel setzen. Alles im Kühlschrank ca. 15 Minuten erkalten lassen und abschließend mit etwas Salzkaramell beträufeln

NOTIZEN