

ZUTATEN

WINDBEUTEL

300g Mehl
100g Zucker
200g weiche Butter
150ml Milch
150ml Wasser
5 Eier
Prise Salz

FÜLLUNG

400ml Sahne
25g Instant Kaffee Granulat
60ml Wasser
100g Zucker

TOPPING

2 EL Backkakao

KAFFEE WINDBEUTEL A LÁ DALGONA STYLE

1. Für die Windbeutel zunächst einen Mürbeteig erstellen. Hierfür 80g Mehl, 90g Zucker, 60g weiche Butter, sowie eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel rollen und eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Nach der Kühlzeit Mürbeteig ca. 3cm dick ausrollen und 16 Kreise ausstechen. Beiseite legen

2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für den Brandteig Wasser mit Milch, restlichen 140g Butter, 10g Zucker und einer Prise Salz bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und restliche 220g Mehl in einem Schwung dazugeben. 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, Eier nach und nach zufügen. Mithilfe eines Handmixers alles zu einem homogenen Teig verarbeiten

4. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 8 Windbeutel pro Blech mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Je ein Mürbeteig Plättchen auf jeden Tupfer setzen und alles im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Vorsicht: Nicht die Backofentür aufmachen! Sonst fallen die empfindlichen Leckerbissen ganz schnell in sich zusammen. Nach dem Backen Ofentür einen Spalt aufmachen und Windbeutel im Ofen komplett auskühlen lassen

5. Für die Creme Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Für die Dalgona Creme Instant Kaffee Granulat mit Zucker und Wasser ca. 10 Minuten aufschlagen, bis eine cremige und recht feste Masse entstanden ist. Sahne unter die Kaffeecreme heben und alles in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen

6. Lochtülle vorsichtig in den Boden der Windbeutel bohren und Creme hineinspritzen

7. Abschließend Kaffee Windbeutel mit Backkakao bestreuen und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 16 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 00 MIN

