

# WINDBEUTEL AN GEEISTER ERDBEERSAHNE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Windbeutel:

- 125 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 80 g Mehl

### Erdbeereis:

- 500 g Erdbeeren
- 250 ml Schlagobers
- 50 g Zucker
- 2 Eidotter

### zum Bestreuen:

- 2 EL Staubzucker

## Zubereitung:

Die Hälfte der Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die beiden Eidotter mit dem Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen, vom Herd nehmen und kalt schlagen. Die Ei-Zuckermasse mit den pürierten Erdbeeren vermischen, die geschlagene Sahne unterheben. Die Erdbeermasse ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen, zwischendurch immer wieder durchrühren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Wasser mit Butter und der Prise Salz aufkochen, bis die Butter zergangen ist, Mehl hinzufügen und solange mit einem Holzlöffel rühren bis sich die Masse vom Topfboden löst. Teig in eine Rührschüssel geben und die beiden Eier nach und nach mit dem Handmixer dazumixen. Die Brandteigmasse nun in einen Dressiersack füllen und auf ein Backblech mit Backpapier 8 Rosetten spritzen. Im Ofen bei 200° 25-30 Minuten goldbraun backen, danach mit einem scharfen Messer die obere Kappe abschneiden.

Die ausgekühlten Windbeutel mit der geeisten Erdbeersahne füllen, Kappe wieder aufsetzen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem Windbeutel auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestreuen.