



# Windbeutel

Frisch aus Daniels Küche

---

**Konditorei ist ja nicht so meine Sache...Da kann nichts improvisiert werden, alles muss genauestens stimmen, sonst wird es gleich garnichts. Auch bei unserem Windbeutelrezept. Nicht ungefähr, sondern genauso muss es gemacht werden, sonst geht es in die Hosen. Und wer den Craquelin noch nicht kennt: das wird ein Aha-Effekt – größer, runder, schöner, besser – probiert es einfach aus.**

Craquelin:

- 50gr Mehl
- 50 gr Cassonade (oder brauner Zucker)
- 45 gr weiche Butter

Brandteig:

- 62,5 gr Milch
- 62,5 gr Wasser
- 55 gr Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 70gr Mehl
- 125 gr (+5 gr) Eier



1. Die Zutaten für den Craquelin gut mischen, zwischen zwei Lagen Backpapier 2mm dünn ausrollen und auf einer Platte in den Gefrierschrank geben, damit das Ganze fest wird.
2. Wasser, Milch, Salz, Zucker und in Stückchen geschnittene Butter auf großer Flamme zum Kochen bringen, von der Flamme ziehen, das ganze Mehl auf einmal zugeben, durchmischen und auf kleine Flamme zurückstellen. Unter ständigem Rühren den Teig etwa 1 Minute ausdampfen lassen, bis er sich von den Topfrändern löst. In eine kalte Rührschüssel geben und etwas auskühlen lassen. Die Hälfte des Ei dazugeben und rühren, bis die Masse homogen ist, die andere Hälfte dazugeben unditerrühren, bis die Masse wieder homogen ist. In einen Spritzbeutel mit runder 8-10mm großer Spritztülle geben.
3. Gleichmäßige runde 25-30mm große Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (reicht für ca. 40 Choux), Abstand lassen, wir wollen ja, dass unsere Windbeutel im Ofen aufgehen.
4. Craquelin aus dem Gefrierschrank nehmen, runde Platten in der Größe unserer Teighäufchen ausstechen und auf jedes Häufchen legen.
5. In den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen geben und Ofen ausschalten. Nach 20-25 Minuten (hängt vom Ofen ab) wieder auf 180 Grad einschalten und 10-15 Minuten weiterbacken. Aufpassen, dass nichts anbrennt.

Und wie wir sie füllen, das erfahrt ihr gleich.