

Windbeutel-Pudding-Herzen

Windbeutel-Pudding-Herzen – luftig-zarter Brandteig trifft auf cremigen Vanillepudding und wird liebevoll in Herzform präsentiert. Ein süßer Hingucker, der nicht nur zauberhaft aussieht, sondern auch auf der Zunge zergeht – ein wahrer Genuss.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 15 Stück (= 2 Backbleche)

Für den Brandteig:

$\frac{1}{4}$ L Wasser

1 Prise Salz

1 EL Zucker

80g Butter (ggf. laktosefrei)

140g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 125g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis.

4 Eier

$\frac{3}{4}$ TL Backpulver

Für die Puddingfüllung:

450ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

Zur Deko:

etwas Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft

bunte Zuckerstreusel (Zutatenliste beachten bezgl. Gluten!)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Brandteig in einem kleinen Topf Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal „im Sturz“ zugeben und mit dem Kochlöffel glattrühren.
2. Den Teig, im Topf belassen und auf der Herdplatte, unter starker Bearbeitung mit dem Kochlöffel abrühren (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Haut absetzt. Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Rührschüssel geben und leicht auskühlen lassen.
3. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, mit einem Handrührgerät (Quirle) unter den Teig rühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Backpulver unterrühren.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Herzen auf zwei mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft, auf mittlerer Schiene) etwa 22 – 24 Minuten backen. Die Bleche nacheinander backen. Die fertigen Brandteigherzen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Den Pudding nach Packungsanleitung herstellen, aber nur 450ml Milch dafür verwenden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und noch heiß mit Klarsichtfolie abdecken. Auskühlen lassen.
6. Die ausgekühlten Brandteigherzen teilen.
7. Den Pudding mit einer Gabel aufrühren und in einen Spritzbeutel einfüllen. Jeweils Pudding auf die unteren Brandteigherzen spritzen und die oberen Brandteigherzen auflegen.
8. Die Herzen mit Zuckerguss besprenkeln, mit Zuckerstreusel bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Für den Brandteig vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für die Puddingfüllung Milch durch einen veganen Ersatz wie Mandel- oder Cashewdrink ersetzen. Bei Zuckerstreuseln auf Milchbestandteile achten.





