Windbeutel

Luftiges Brandteiggebäck – himmlisch zart und cremig gefüllt!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/HF6OCgwebMg

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp, hefefrei



Für 8 große Windbeutel = 1 Backblech

¼ L Wasser
1 Prise Salz
1 TL Zucker
80g Butter (ggf. laktosefrei)
125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
4 Eier
1/2 TL Backpulver

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Wasser, Salz, Zucker und Butter in einen kleinen Topf geben und das Gemsich zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal “im Sturz” zugeben und mit dem Kochlöffel rasch und kräftig unterrühren.
3. 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, Teig etwas auskühlen lassen.
4. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, unter den Teig rühren und jeweils gut unter die Masse arbeiten. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät (Quirle) sehr gut. Dann das Backpulver unter den Teig rühren.
5. Mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer acht Teighäufchen auf das Blech setzen. Etwa 25 Minuten backen. Die Backofentüre dabei nicht öffnen!
6. Anschließend die Windbeutel vom Blech nehmen und noch warm halbieren, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne oder einer Quarkcreme und frischen Früchten befüllen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup austauschen.

Rezept Quarkcreme:
125g Speisequark (20% Fett) (ggf. laktosefrei)
200g Schlagsahne (ggf. laktosefrei
2 – 3 EL Zucker
einige frische Beeren

Quark, Sahne und Zucker verrühren. Die Windbeutel mit der Quarkcreme befüllen und einige Beeren darauf geben. Die Windbeutel-Oberseite darauf geben und mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis ersetzen. Schlagsahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis tauschen.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de