

Windbeutelkranz mit Erdbeeren und Sahne

Ein absoluter Hingucker auf jeder Kaffeetafel! Die luftigen Brandteigbällchen sorgen zudem für ein unwiderstehlich köstliches Geschmackserlebnis!

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



Für einen Windbeutelkranz

Für den Brandteig:

$\frac{1}{4}$ L Wasser
1 Prise Salz
1 TL Zucker
80g Butter (ggf. laktosefrei)
125g helle glutenfreie Mehlmischung
4 Eier

Für die Füllung:

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif
250g Erdbeeren
50g weiße Kuvertüre
Puderzucker
Minzblättchen

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. In einem Topf Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal "im Sturz" zugeben und mit dem Kochlöffel glatt rühren.
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, leicht auskühlen lassen.
4. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, unter den Teig rühren. Hierzu eignet sich das Handrührgerät sehr gut.
5. Den Brandteig sogleich in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und 12 Teighäufchen dicht an dicht auf das Backblech zu einem Kranz aufspritzen. Etwa 30 Minuten backen, bis der Windbeutelkranz an der Oberfläche deutlich gebräunt ist. Die Backofentüre während der Backzeit nicht öffnen, sonst fällt der Brandteig in sich zusammen!
6. Anschließend den Windbeutelkranz vom Blech nehmen und noch warm waagerecht halbieren. Die Oberseite mit einem Tortenheber abnehmen und beide Teile auskühlen lassen.
7. Erdbeeren putzen, waschen und klein schneiden.
8. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen.
9. Den unteren Brandteig auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 3/4 der Erdbeermenge belegen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnehäufchen auf die Erdbeeren spritzen. Die restlichen Erdbeestücke auf die Sahne geben. Den oberen Windbeutelring auflegen.
10. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Windbeutelkranz damit besprenkeln. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblättchen dekorieren.

Anmerkung: Es ist normal, dass der Windbeutelkranz auch bei ausreichender Backzeit und Temperatur etwas in sich zusammengeht. Durch die üppige Füllung sieht man dies dem fertigen Windbeutelkranz jedoch nicht mehr an. □

Tipp: Wer es gerne süßer mag, kann die Sahne zusätzlich mit

Zucker oder Puderzucker nachsüßen.

Milchfrei – Tipp: Für den Brandteig vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Für die Füllung vegane, aufschlagbare Sahne auf Reis-, Kokos- oder Sojabasis verwenden. Weiße Kuvertüre durch eine vegane Alternative tauschen.

Bei Fruktoseintoleranz: Für den Teig 2 TL Reissirup anstatt Zucker verwenden. Für die Füllung 3 EL Traubenzucker und einige Tropfen Vanillearoma anstatt Vanillezucker verwenden. Auf eine fruktosearme, weiße Schokolade zurückgreifen. Puderzucker weglassen oder durch Reissiruppulver ersetzen. Fruktosearme Obstsorten wie Papayastücke, Himbeeren oder Johannisbeeren (nach Verträglichkeit!) anstatt Erdbeeren verwenden.

Bild 1: Brandteig vor dem Backen.



Bild 2: Brandteig nach dem Backen.



Bild 3 und 4: Fertiger Windbeutelkranz.



