Crackle Windbeutel



Von Kuchenfee

Windbeutel mit krakelier Effekt & Sahnefüllung.Bei mir kamen 20-30 Stück raus.

Hinweise:

Achtung: Abhängig davon wie groß oder klein die Windbeutel aufgespritzt werden, kommen natürlich unterschiedliche viele dabei raus! Daher kann bei der Füllung auch zu viel oder zu wenig berechnet sein.

Mein Tipp: Lieber mehr Sahne einkaufen, falls man noch mehr Füllung brauchen sollte.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

25 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

CRACKLE MASSE

40 g	Butter
	weich
50 g	Zucker
	braun
50 g	Mehl
	Farbe nach Wahl

BRANDMASSE

125 g	Milch
125 g	Wasser
100 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
200 g	Mehl
5 x	Eier

FÜLLUNG

500 ml	Sahne
	eiskalt
2 Päckchen	Sahnesteif
2-3 EL	Zucker
2-3 EL	Marmelade
	nach Wahl

Achtung: Abhängig davon wie groß oder klein die Windbeutel aufgespritzt werden, kommen natürlich unterschiedliche viele dabei raus! Daher kann bei der Füllung auch zuviel oder zuwenig berechnet sein. Mein Tipp: Lieber mehr Sahne einkaufen, falls man noch mehr Füllung brauchen sollte.

Werkzeuge

- Waage
- Spritzbeutel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Topf

Zubereitung

01 Für die crackle Masse alle Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. Zwischen zwei Backpapier Stücken sehr dünn ausrollen und einfrieren.

02 Für die Brandmasse Milch, Butter, Zucker, Salz & Wasser zum kochen bringen. Mehl gründlich sieben und in einer Portion zur kochenden Flüssigkeit geben. Den Herd auf niedrige Flamme stellen und das Mehl solange einrühren bis ein Klumpen Teig entsteht. Dann unter konstantem rühren, die Masse noch mind. eine Minute auf dem Herd „abbrennen“.

03 Nach dem „abbrennen“ oder auch „abrösten“ der Masse, diese in eine andere Schüssel geben und stark abkühlen lassen.

04 In die abgekühlte Masse ein Ei nach dem anderen einrühren. (Das dauert oft etwas! Bitte Geduld haben!)

05 Die Masse mit einem Spritzbeutel und großer, runder Tülle auf Backpapier aufspritzen.

06 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

07 Die eingefrorene Craquelin Masse mit einem Ausstecher der etwas kleiner ist als die aufdressierten Windbeutel, ausstechen und darauf legen. Das ganze zügig verarbeiten, wärend die Masse noch kalt und hart ist! Nach Bedarf zwischen durch wieder einfrieren.

08 Das Blech in den Ofen geben und einen großen Schluck Wasser auf den Boden des Ofens gießen. Türe sofort schließen und die Windbeutel ca. 20 Minuten ausbacken bis die Ränder braun sind. Lieber etwas dunkler backen, da helle Windbeutel schnell zusammenfallen.

09 Nach dem backen die Windbeutel auf dem Blech 100% auskühlen lassen.

10 Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Zum Schluß kurz das Sahnesteif unterschlagen.

11 Nach Wahl die Marmelade unter die Sahne heben und die Windbeutel mit einem Spritzbeutel füllen.

12 Oft haben Windbeutel ohne craquelin effekt Löcher oder Furchen, in denen man den Spritzbeutel mit ein wenig Druck reinstechen kann um sie zu füllen. Bei den Windbeutel mit craquelin effekt habe ich vor dem füllen ein Loch in den Boden gestochen und die Windbeutel darüber befüllt.