Mini-Windbeutel (Profiteroles)



Zutaten

Teig:

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 175 g Mehl
- 4 – 5 Eier (je nach Größe)

Füllung:

- 400 ml Sahne
- 40 g Puderzucker
- 1 1/2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben oder Kuchenglasur

Zubereitung

1. Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten.
2. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen. Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten.
3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen und auf ein Blech mit Backpapier (in großen Abstand) etwa 5 cm breite Rosetten aufspritzen.
4. Den Backofen auf 220°C vorheizen und etwa 20 Minuten backen.
5. Gebäck vom Backblech nehmen und abkühlen lassen.
6. Windbeutel waagrecht halbieren. Die Deckel mit Puderzucker bestreuen oder mit fertiger Kuchenglasur überziehen.
7. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Boden der Windbeutel damit füllen und den Deckel schief darauf setzen.

Tipp:

Wer es etwas Fruchtiger will kann auf den Boden der Windbeutel noch einige Früchte legen. Darüber wird die Sahne gespritzt.