

KUCHENGLÜCK

Luftige Windbeutel



ZUTATEN

Für den Teig:

- 100 g Wasser
- 100 g Milch
- 4 g Zucker
- 4 g Salz
- 100 g Butter
- 120 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 4 Stk. Eier (Gr. M)

Für die Füllung:

- Schlagsahne
- Puddingcreme
- Früchte (zB. Kirschen, Marmelade)
- oder Schokoladenmousse...



ZUBEREITUNG

- 100 g Wasser, 100 g Milch, 4 g Zucker, 4 g Salz und 100 g Butter in einen Topf geben und aufkochen. 120 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK** auf einmal hineingeben und mit einem Kochlöffel intensiv so lange rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und ein weißer Belag am Topfboden zu sehen ist. Dies ist das Abrösten der Masse.
- Topf von der Herdplatte nehmen, den Teig in eine zweite Schüssel umfüllen und auf unter 40 °C abkühlen lassen.
- Mit einem Löffel oder mit den Knethaken des Handmixers bei niedriger Geschwindigkeit nach und nach die Eier einarbeiten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Den Brandteig mit einem Spritzbeutel zu den gewünschten Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen (Windbeutel (siehe Bild), Ringe oder Eclairs).
- Bei 200 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe 20-30 min. backen.
- Die Windbeutel können nach dem Auskühlen wahlweise mit Sahne, einer Puddingcreme oder Schokoladenmousse und Früchten gefüllt werden.



Unser Tipp: Die Ofentür während des Backens nicht öffnen.



glutenfrei

www.komeko.de

