



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

100 g Wasser  
100 g Milch  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter

**120 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**

4 Stk. Eier (Gr. M)

#### Für die Füllung:

Vanillepudding  
Orangenmarmelade  
Schlagsahne

#### Für die Dekoration:

Kuvertüre (weiße und dunkle Schokolade)  
Zuckerschrift & Zuckeraugen



### ZUBEREITUNG

1. 100 g Wasser, 100 g Milch, 1 Prise Zucker, 1 Prise 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.
2. Topf von der Herdplatte nehmen, den Teig in eine zweite Schüssel umfüllen und auf unter 40 °C abkühlen lassen.
3. Mit einem Löffel oder mit den Knethaken des Handmixers bei niedriger Geschwindigkeit nach und nach die Eier einarbeiten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Den Brandteig mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
5. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze je nach Größe 20-25 min. backen.
6. Die Windbeutel auf einem Rost abkühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen und die Windbeutel wahlweise ummanteln, für Geister (weiß) oder Monster (dunkel). Dann nach Wunsch mit den Zuckeraugen und der Zuckerschrift verzieren. Wenn die Kuvertüre und Dekoration vollständig ausgehärtet ist, können die Windbeutel wahlweise mit geschlagener Sahne, Schokoladenmousse oder einer mit Orangenmarmelade verfeinerten Puddingcreme gefüllt werden.



**Unser Tipp:** Die Ofentür während des Backens nicht öffnen.

