Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommerhit: Gefüllter Riesenwindbeutel

Sommerhit

Wir könnten unseren kulinarischen Sommerhit auch **"Süßer Windbeutelburger"** nennen. Tatsächlich ist unser gefüllter Windbeutel kaum geeignet um ihn aus der Hand zu essen. Also kein Fastfood oder Fingerfood und schon gar nicht "to go".

Der Vorteil ist, dass Riesenwindbeutel mit allem gefüllt werden können was gut schmeckt. Zum Beispiel mit Eis oder Früchte oder Sahne oder Pudding etc.

Oder einfach mit allem auf einmal. Hier die Rezeptur für Windbeutel. Füllen kann ihn jeder so wie er/sie will...

Zutaten

- **für 4 große Windbeutel**
- 125 g Milch
- 125 g Wasser
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)

- **für die Füllung:**
  ganz nach dem eigenen Geschmack eignet sich Eis, Früchtekompott, frische Früchte, Vanillesoße, Sahne oder Vanillepudding

Zubereitung

125 g Milch mit 125 ml Wasser, einer Prise Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal hinein schütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Topfboden löst und am Boden ein milchiger Satz anhaftet. Den Teig in eine Schüssel füllen und 1 Minuten warten. Dann 1 Ei mit dem Kochlöffel unterrühren und für 5 Minuten ruhen lassen. Dann nacheinander 3 weitere Eier unterrühren.

Den Teig mit einem Löffel in 4 große Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech anhäufen. Eine ofenfeste Form mit Wasser in den Ofen geben um ein feuchtes Klima zu erzeugen. Die Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 30-35 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Spitzen des Windbeutels mit Alufolie zudecken, damit diese nicht zu dunkel werden.

Die Windbeutel aus dem Ofen nehmen, sofort quer aufschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sind die Windbeutel abgekühlt können diese zum Servieren entweder mit Eiskugeln, Früchtekompott, frischen Früchten, Vanillesoße, Sahne oder Vanillepudding gefüllt werden. Oder einfach mit allem auf enimal. Wer möchte, streut noch etwas Puderzucker oben drauf.