

Brandteig für Windbeutel(herzen)

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 150g Wasser
- 80 g Butter in Sücken
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker (ca. 10g)
- 120g Mehl
- 3 Eier

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und **5 Min./ 100* Grad/ Stufe 1** kochen.

Mehl hinzufügen und **20 Sek./ Stufe 4** vermischen.

Mixtopf aus dem Gerät nehmen und Teig **10 Min.** im Topf auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **200* C Grad Ober-Unterhitze vorheizen** und den Zauberstein oder großen Ofenzauberer bereitstellen.

Mixtopf wieder zurück in das Gerät stellen und auf **Stufe 5** (ohne Zeitangabe) rühren lassen.

Währenddessen nach und nach die drei Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben und unterrühren lassen. Nach dem letzten Ei noch **30 Sek./ Stufe 5** rühren.

Fertigen Teig in den Dekorbeutel mit großer Sterntülle oder die Garnierspritze füllen und damit kleine oder ein großes Herz auf den Stein spritzen. Darauf achten zum Rand etwas Platz zu lassen, da der Teig noch aufgeht.

Backofentür leicht öffnen und 10 Minuten angelehnt lassen, damit die Windbeutel trocknen können.

Stein aus dem Ofen nehmen, die Herzen auskühlen lassen und danach vorsichtig aufschneiden zum befüllen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchen

Mobil: **0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de , www.einfachkochenundbacken.de

Shop: www.hansen.shop-pamperedchef.de