

# Füllung für Windbeutel(herzen)

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten:

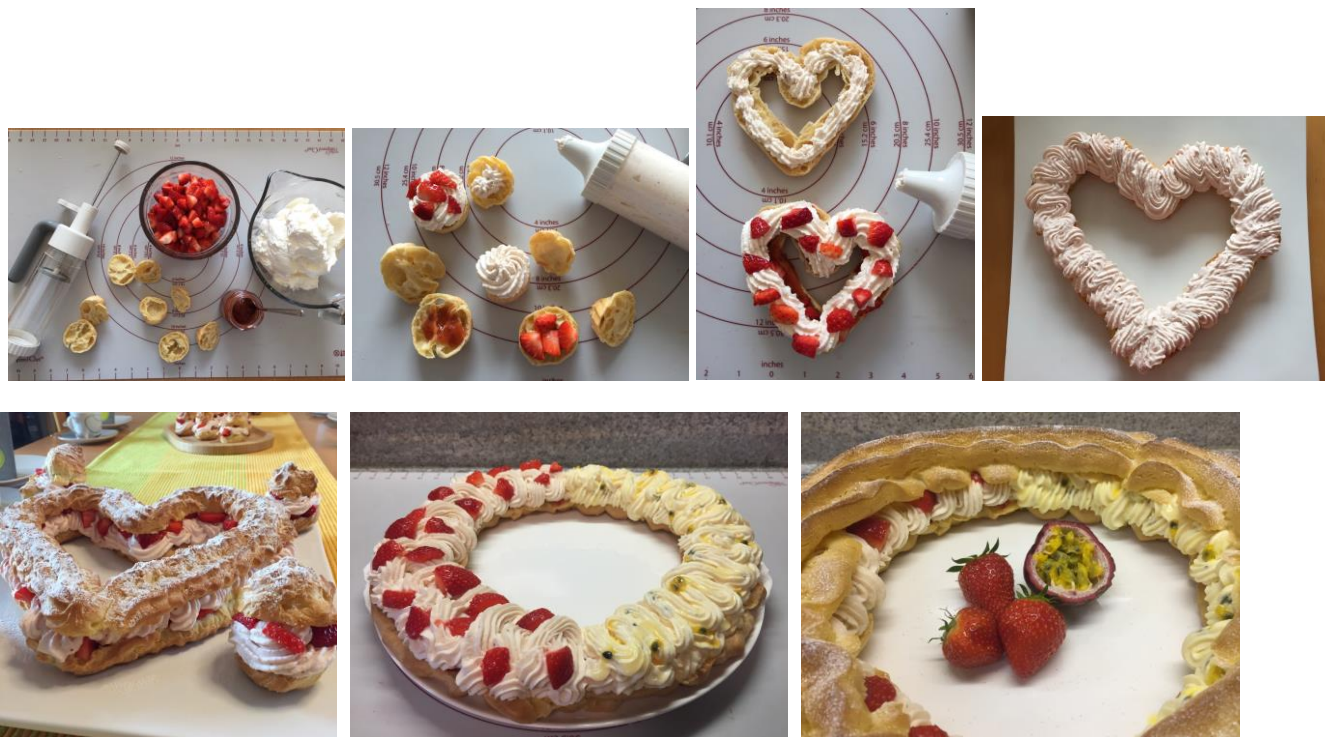
- 500g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2-3 EL Erdbeermarmelade
- 250g frische Erdbeeren

## Zubereitung:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig die Marmelade unter die feste Masse rühren.

Erdbeeren putzen und kleinschneiden. Ein paar der Erdbeeren auf den unteren Teil legen, die Erdbeersahne mit Hilfe des Dekorbeutel oder der Garnierspritze auftragen und mit weiteren frischen Erdbeeren belegen. Deckel des Windbeutel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

**Variation:** Man kann sowohl in der Obst, wie auch der Marmeladensorte variieren. Oder die Füllung klassisch mit angedickten Kirschen und Sahne machen.



## **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](mailto:beraterin-hansen@web.de) , [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)

Shop: [www.hansen.shop-pamperedchef.de](http://www.hansen.shop-pamperedchef.de)

