Windbeutel… oder besser: Windsäcke mit Matcha- und Kardamom-Schoko – Füllung



Nicht ganz österlich, aber farblich frühlingshaft! Und nach diesem Sturm die letzten Tage sind Windsäcke ja auch mehr als passend… =)
Als ich vor etwa zwei Jahren das erste Mal Windbeutel gebacken habe, war ich ja nicht so ganz zufrieden, denn sie gingen nicht so auf, wie sie sollten und waren innen nicht perfekt hohl, um sie optimal zu füllen. Deswegen habe ich diesmal die Häufchen sehr großzügig gespritzt, in der Hoffnung, dass sie sich dann gut füllen lassen.
Allerdings gingen sie diesmal so gut auf, dass ich mich beim Öffnen des Backofens eher Windsäcken gegenüber sah…
Von ihrer Größe abgesehen waren sie aber wunderbar knusprig, innen hatten sie viel Raum für Creme.
Nachdem ich neulich die Mini- Cupcakes mit Matcha und die Eclairs gebacken habe, hatte ich noch mal Lust auf eine Kombi aus beidem. Außerdem wollte ich gerne meinem Naschkater etwas Süßes aus Brandteig backen, da er die Eclairs leider nicht kosten konnte.
Matcha ist zurzeit meine Huldigung an den Frühling, der so langsam an Kraft gewinnt und die Natur grün färbt. Da hat man Lust auf etwas Leichtes, Luftiges, Frisches und das bieten Windbeutel und der erdig-grüne Geschmack von Matcha – und seine Farbe sowieso. =)
Also machte ich eine Pudding- Füllung mit dem Tee- Pulver und eine mit Kardamom-Schokolade noch dazu, denn Schoki geht und muss ja immer, oder?

Windbeutel… oder besser: Windsäcke mit Matcha- und Kardamom-Schoko – Füllung



Lust bekommen? Dann los!

Teig:
125 ml Wasser
60 g Butter
½ TL Salz
90 g Mehl
1 EL Zucker
3 (kleine) Eier
Füllung:
¼ L Milch
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
1 geh. EL Matchapulver
1 geh. EL Kakaopulver
½ TL Kardamom, gemahlen
3 EL Crème fraîche

Windbeutel:
Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.
In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.
Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.
Den Ofen auf 200° C vorheizen.
Kleine Rosetten- Häufchen aufs Blech spritzen und sie in 20- 30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.
Füllung:
Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen.

Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Masse halbieren.
In die eine Hälfte das Matchapulver, in die andere den Kakao und den Kardamom rühren.
Beide Cremes in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen, die man gut in die Beutel stechen kann.
An den abgekühlten Windbeuteln eventuell mit einem Stäbchen an einer Stelle ein Loch vorbohren und sie dann mit den zwei Cremes füllen.[nurkochen]



Habt ihr schon mit Brandteig gebacken und was sind eure Erfahrungen? Fandet ihr es leicht oder schwierig? Ist es euch geglückt? Wenn nicht, ist vielleicht auch bei euch die Zeit für einen zweiten Versuch gekommen. Falls ja, findet ihr hoffentlich die Füllung neu und spannend.
In jedem Fall wünsche ich euch viel Spaß beim Nachbacken und Aufessen!
Habt genussvolle Ostertage!
Eure Judith





Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email