



## Windbeutel

Frag-Mutti.de

250 ml Wasser  
1 Prise Salz  
60-100g Butter  
150g Mehl  
4-5 Eier Größe M

Wasser mit Salz aufkochen, die Butter zufügen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte ziehen, das gesiebte (!) Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Kochlöffel mit Loch sofort kräftig umrühren - wieder auf die Herdplatte stellen und rühren, bis der Teig sich erstens zu einer glatten Masse zusammenballt und zweitens der Topfboden von einer dünnen weißen Schicht überzogen ist. (Der Witz ist, dass das Mehl komplett verkleistern soll - nur so gibt's beim Backen den gewünschten Effekt: ein riesiger "Luftballon", in den man dann ordentlich Füllung packen kann).

Nun den Topf vom Herd ziehen, den Mehkleisterballen in eine Rührschüssel umfüllen, das erste Ei unterrühren und den Teig abkühlen lassen - die weiteren Eier dann einzeln unterrühren. Das ist wichtig - kippt man alle Eier auf einmal rein, verbindet es sich nicht so gut. Nach dem vierten Ei erst mal testen, ob der Teig schon richtig ist: er soll nicht zu fest sein, dann geht er nicht gescheit auf, aber auch nicht zu weich, denn dann läuft er auf dem Blech einfach davon. Er soll schön glänzend sein, lange Spitzen ziehen und einfach spritzfähig sein.

Jetzt den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, egal ob als Kringel, Tuff oder längliches Gebilde, Hauptsache mit ordentlich Abstand, denn das Zeug geht locker auf das vier- bis fünffache Volumen auf.

Backen: im auf 200°C / Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen je nach Größe ungefähr 25-30 Minuten. Die Windbeutel sollen leicht gebräunt sein.

Nach dem Backen mehr oder weniger sofort die "Luftballons" mit einer Schere quer durchschneiden, die Deckel neben die Unterhälften auf ein Kuchengitter legen und alles auskühlen lassen.

Füllung: erlaubt ist, was gefällt - süß, salzig, cremig... Schlagsahne pur oder mit Beeren respektive Beerenkompott, Kirschen oder irgendwas in Richtung "Rote Grütze" ginge auch, oder eine Puddingcreme.

Mit herzhaften Füllungen kann man sich auch spielen, z. B. Meerrettichsahne, Räucherlachs und ein paar Dillzweige. Oder Frischkäsecreme mit Kräutern und Ketakaviar oder... nun ja, der Fantasie sind nur wenig Grenzen gesetzt.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.