

Windbeutel mit Sahne und Karamell

Ingrédients

- 150g Kristallzucker
- 100g flüssige Sahne
- 45g gesalzene Butter
- 40g weiche Butter
- 50g brauner Zucker
- 50g Mehl
- 65g Wasser
- 85g frische Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Kristallzucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganze Eier
- 400g Sahne mit 35% Fettanteil
- 40g Puderzucker

Préparation

1. Ein sehr einfaches Dessert heute, das aber sicherlich alle am Tisch begeistern wird: Karamell- & Sahnewindbeutel!
2. Ich habe mich entschieden, sie mit Vanille zu aromatisieren, aber Sie können sie auch mit einem einfachen Karamell und Sahne füllen oder sie mit Kaffee oder Schokolade, Haselnuss, Orangenblüte .
3. den Wünschen (und Vorratsschränken) freien Lauf lassen!
4. Material: Schneebesen Perforiertes Backblech Dressiertülle 14mm Runde Ausstecher Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Norohy-Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Webseite (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 30 Minuten BackzeitFür ein Dutzend einzelne Windbeutel: Karamell: Kristallzucker flüssige Sahne gesalzene Butter Optional: Vanillepulver / Vanilleschote / Vanilleextrakt Sie werden zu viel Karamell haben, Sie können die Menge reduzieren, wenn Sie möchten, aber achten Sie darauf, nicht zu wenig zu machen, was es schwer zu mischen macht.
6. Bereiten Sie ein Trockenkaramell mit dem Zucker vor.
7. Parallel dazu erhitzen Sie die Sahne mit der Vanille.
8. Wenn das Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne ab und mischen Sie gut.
9. Vom Herd nehmen, die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzugeben und das Karamell mixen.
10. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
11. Craquelin: weiche Butter brauner Zucker Mehl Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und dem Mehl, dann rollen Sie den Craquelin fein zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
12. Schneiden Sie Kreise von etwa 4 bis 5 cm Durchmesser (oder je nach Größe Ihrer Windbeutel) aus, dann legen Sie sie in den Gefrierschrank.
13. Brandteig: Wasser frische Vollmilch Salz Kristallzucker Butter Mehl ganze Eier Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
14. Bringen Sie Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter zum Kochen.
15. Nehmen Sie es vom Feuer und fügen Sie das gesiebte Mehl auf einmal hinzu.

16. Zurück auf das Feuer und lassen Sie den Teig bei schwacher Hitze mit einem Spatel einige Minuten trocknen, bis sich eine dünne Schicht am Boden des Topfes bildet.
17. Geben Sie den Teig in eine Schüssel (oder in die Schüssel des Mixers) und mischen Sie leicht, um ihn abzukühlen, bevor Sie die leicht geschlagenen Eier nach und nach bei mittlerer Geschwindigkeit hinzufügen.
18. Warten Sie, bis der Teig homogen ist, bevor Sie mehr hinzufügen.
19. Hören Sie auf zu mischen, wenn der Teig eine glänzende Oberfläche hat: Der durch einen Finger gezogene Strich im Teig sollte sich wieder schließen.
20. Geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer glatten oder gezackten Tülle, dann spritzen Sie Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
21. Bedecken Sie die Windbeutel mit einer Scheibe Craquelin und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 25 bis 30 Minuten.
22. Lassen Sie sie abkühlen.
23. Sahne-Vanille: Sahne mit 35% Fettanteil Puderzucker Vanillepulver / Vanilleschote / Vanilleextrakt Schlagen Sie die flüssige Sahne steif; wenn sie anfängt, fest zu werden, fügen Sie den Puderzucker und die Vanille hinzu und schlagen Sie erneut, bis eine Schlagsahne-Textur erreicht ist.
24. Geben Sie die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Tülle.
25. Schneiden Sie die Deckel der Windbeutel ab, geben Sie etwas Karamell auf den Boden.
26. Spritzen Sie dann etwas Schlagsahne, dann wieder etwas Karamell in die Mitte der Schlagsahne.
27. Decken Sie mit dem Deckel der Windbeutel ab, bestäuben Sie mit Puderzucker und genießen Sie!