

Brandteigkrapfen mit Sahne nach Dunes Blanches-Art

Ingrédients

- 65g Wasser
- 85g Vollmilch
- 2g Salz
- 2g Zucker
- 60g Butter
- 80g Mehl
- 125g ganzes Ei
- 225g Vollrahm
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Unter den einfachsten, aber dennoch köstlichen Desserts befinden sich die klassischen Windbeutel mit Schlagrahm.
2. Im Allgemeinen handelt es sich um Windbeutel, die in zwei Hälften geschnitten und mit knackigem Karamell glasiert sind.
3. Dies ist jedoch nicht der Fall bei den weißen Dünen, die letztendlich mit Schlagrahm gefüllte Brandteigkrapfen (mit Hagelzucker) sind und mit etwas Puderzucker bestäubt werden, kurz gesagt, die perfekte Köstlichkeit, um ein Essen mit einem guten Kaffee abzuschließen
Material: Perforiertes Blech Spritzbeutel 8mm-Tülle
Zubereitungszeit: 40 Minuten + 25 Minuten Backzeit Für 15 bis 20 Windbeutel: Der Brandteig: Wasser Vollmilch Salz Zucker Butter Mehl ganzes Ei QS Hagelzucker Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen.
4. Mehl auf einmal hinzufügen und gut außerhalb des Feuers mischen.
5. Wenn das Mehl eingearbeitet ist, den Teig wieder auf das Feuer stellen und durch ständiges Rühren einige Minuten austrocknen.
6. Dann geben Sie den Teig in die Schüssel des mit dem Flachblatt ausgestatteten Rührgeräts und mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit einige Minuten, damit der Dampf aus dem Teig entweichen kann (Sie können dies auch von Hand mit einem Spatel tun).
7. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und mischen Sie gut zwischen jeder Zugabe.
8. Am Ende sollte der Teig glatt und seidig sein.
9. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle und spritzen Sie Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
10. Mit Hagelzucker bestreuen und dann bei 180°C für 25 Minuten backen.
11. Lassen Sie die Windbeutel auf einem Gitter auskühlen.
12. Geschwindigkeit.
13. Wenn er anfängt, sich zu verdicken, fügen Sie den Puderzucker und die Vanille hinzu, schlagen Sie erneut bis zur gewünschten Textur.
14. Geben Sie den Schlagrahm in einen Spritzbeutel mit einer kleinen glatten Tülle.
15. Füllen Sie die Brandteigkrapfen von unten, bestäuben Sie sie mit Puderzucker und genießen Sie es!