

Der Gag am Windbeutel: Beim Backen entsteht im Inneren des Teighaufens ein Hohlraum. Schneidet man einen Deckel vom Windbeutel ab, kann man ihn prima füllen. Meistens kommt was Süßes hinein – einfach Schlagsahne, was Leichtes mit Frucht oder gar eine schwere Buttercreme. Gibst du stattdessen eine herzhaftere Sache rein, wird der Windbeutel zum Abendessen oder – wenn du Dinger klein hältst – ein leckeres Fingeressen als Imbiss für zwischendurch. Basis ist ein Brandteig, und der ist nicht ganz so einfach herzustellen.

Die Zutaten...

... für etwa zehn große Windbeutel:

250 ml Wasser

50 g Butter

1 Prise Salz

200 g Mehl (Typ 405)

1 TL Backpulver

4 ~ 5 mittelgroße ganze Eier

Die Zubereitung:

Du musst den Backofen auf 200° Umluft vorheizen und das Backblech einfetten – Auslegen mit Backpapier funktioniert bei Windbeuteln nicht so gut. Dann gibst Wasser, Butter und Salz in einen Kochtopf und bringst die Mischung zum Kochen. Jetzt vermischst du das Mehl mit dem Backpulver und gibst das auf einen Schwung in das kochende Butterwasser.

Du schaltest die Kochplatte runter auf Stufe 1 oder 2 und rührst die Mischung mit dem Holzkochlöffel durch. Nun schlägst du Ei für Ei hinein und rührst dabei kräftig. Sind alle Eier drin, rührst du weiter bis sich der Teig von den Kochtopfwänden und dem Boden löst. Kann sein, dass der Pott auf deinem Herd zu heiß oder nicht heiß genug wird – geh also davon aus, dass der Brandteig möglicherweise beim ersten Mal nicht gelingt. Leute, die solch eine Maschine besitzen, sagen übrigens, dass Brandteig um Thermomix garantiert funktioniert aber allein deshalb schaff ich mir so'n Ding nicht an...

Den fertigen Brandteig füllst du in einen Spritzbeutel und spritzt zehn gleichgroße, elegant geformte Haufen aufs Blech. Je nach Größe brauchen die Dinger dann bei 200° zwischen 15 und 25 Minuten bis sie goldgelb und gar sind.

Eine sehr leckere und extrem simple Füllung geht so: Hack eine kleine Handvoll entsteinte

schwarze Oliven und nicht ganz so viele Kapern sowie zwei, drei Cornichons schön klein.
Würze 300 g Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Vermisch den Käse mit den
gehackten Sache. Gib in jeden Windbeutel 2 bis 3 EL davon und setz immer schön den Deckel
auf.