

Windbeutel mit Zuckerhaube

Zutaten für ca. 40 Stück

Brandteig

100 ml	Wasser
100 ml	Milch
50g	Butter
2 g	Salz
4 g	Zucker
120 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
3	Eier (ca. 160g)

Zuckerkruste

65 g	Zucker
55 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
55 g	Butter

Zubereitung

Zuckerkruste vorbereiten

- aus den Zutaten für die Zuckerkruste einen festen Teig kneten und für ca. **30 Minuten** in den Kühlschrank stellen
- den Teig zwischen zwei Backfolien dünn ausrollen und nochmals kühlen
- mit einem runden Ausstecher (ca. 4 cm Ø) 40 Kreise ausstechen und bis zur Verwendung kühl stellen

Brandteig vorbereiten

- In einem Topf Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker zusammen aufkochen lassen, bis die Butter geschmolzen ist und alles gut vermischt ist.
- Das Einkorn Vollkornmehl auf einmal hinzufügen und sofort mit einem Kochlöffel kräftig rühren, bis sich ein glatter Teigkloß bildet und sich vom Topfboden löst.
- Den Topf vom Herd nehmen und den Teig etwas abkühlen lassen.



- Nach und nach die Eier unter ständigem Rühren in den Teig einarbeiten, bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entsteht.
- Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel füllen oder mit zwei Teelöffeln zu kleinen Häufchen (ca. 4 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei genug Abstand zwischen den Häufchen lassen, da sie beim Backen etwas aufgehen.
- je einen ausgestochenen Teigling für die Zuckerkruste aus der Kühlung holen und auf die Teighäufchen auflegen
- Die Miniwindbeutel im vorgeheizten Ofen etwa **25 Minuten** goldbraun backen, bis sie schön aufgegangen sind.
- Die abgekühlten Miniwindbeutel nach Belieben mit Sahne oder Buttercreme füllen oder einfach ohne Füllung genießen

WICHTIG:

Während des Backens die Ofentür nicht öffnen, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen. Nach dem Backen die Ofentüre nur leicht öffnen, damit die Hitze und Feuchtigkeit langsam entweichen kann.

Die Windbeutel im ausgeschalteten Ofen ganz langsam abkühlen lassen.