

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 10. März 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Windbeutel mit Vanillecreme**

**40 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten**

Für den Teig:

250 ml Wasser, 80 g Butter, Salz, 10 g Zucker, 170 g glattes Mehl, 4-5 Eier

Für die Vanillecreme:

250 g Vanille-Qimiq, 80-90 g Zucker, 1 echter Vanillezucker, ev. 1 Schuss Inländerrum, 250 g geschlagenes Obers.

Zum Garnieren: Beeren, Verbene oder Melisse, Staubzucker.

### **Zubereitung**

Wasser, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das komplette Mehl beigegeben und abbrennen, bis sich der Teig zu einem Klumpen bindet und sich vom Kesselrand löst. Nach und nach die Eier einmischen. Teig in einen Spritzsack füllen und Krapferl mittels Sterntülle auf ein Blech dressieren und im Rohr bei etwa 180-190 °C hellbraun und knusprig backen, danach auskühlen lassen. Wichtig: Bei neueren Öfen ev. mehrmals die Tür einen kleinen Spalt öffnen, da sonst zu viel Dampf entsteht und nicht entweichen kann.

Für die Vanillecreme das Obers cremig aufschlagen. Qimiq mit dem Zucker, Vanillezucker (und ev. auch Rum) glatt rühren und das Schlagobers unterziehen. In einen Dressierbeutel mit schöner Sterntülle füllen und kalt stellen. In die ausgekühlten, auseinander geschnittenen Windbeutel füllen und servieren. Mit Staubzucker, Beeren und Verbene garnieren.