

# Mini-Windbeutel mit Eierlikörcreme - Thermomix Backrezepte

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für den Brandteig:

- 250 g Wasser
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier

Für die Füllung:

- 200 g Mascarpone
- 50 g Sahnejoghurt mit Zitrusfrüchten
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Spritzer frischen Zitronensaft
- 1 EL Zucker

Optional:

Puderzucker

## Zubereitung

Für den Brandteig:

1. Wasser, Butter und Salz 4 Minuten bei 100° und Stufe 1 aufkochen.
2. Mehl zugeben, weitere 1 1/2 Minuten bei Stufe 5 unterrühren.
3. Mindestens 20 Minuten runterkühlen lassen.
4. Backofen auf 200° O/U-Hitze vorheizen.
5. 4 Eier nach und nach bei Stufe 5 durch den offenen Deckel zugeben. Im Anschluss 1 Minute bei Stufe 5 weiterrühren.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und ca. 50 gleichgroße Häufchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

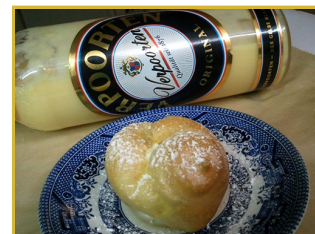
7. Die angegebenen Zutaten mit dem Mixer vermischen und in einen Spritzbeutel geben und mit einer kleinen Tülle in die Windbeutel einfüllen.

Nach Belieben mit Puderzucker servieren.

## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Mini-Windbeutel mit Eierlikörcreme - Thermomix Backrezepte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de



# Mini-Windbeutel mit Eierlikörcreme - Thermomix Backrezepte

Wichtig: Nicht zwischendrin die Ofentür öffnen!!

[Link zum Rezept: Mini-Windbeutel mit Eierlikörcreme - Thermomix Backrezepte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)