

Pyramide von Mini-Windbeuteln mit Verpoorten Punschcreme-Füllung

Zutaten

für 1 Pyramide Windbeutel mit Eierpunsch:

125 ml kaltes Wasser

30 g Butter

100 g Mehl

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mascarpone

100 ml VERPOORTEN-Punsch

Zucker



Zubereitung

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl zufügen und alles so lange verrühren, bis sich der Kloß vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier nacheinander in den Teig rühren. Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und beliebige Formen auf ein Ofenblech mit Backpapier spritzen. Eine halbe Tasse Wasser mit in den Backofen stellen. Das Backblech auf die vorletzte Schiene schieben und je nach Größe 15 - 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Mascarpone mit dem VERPOORTEN-Punsch glatt rühren. Die Crème in einen Spritzbeutel füllen. Die kleinen Windbeutel aus dem Ofen nehmen und noch warm im oberen Drittel etwas anschneiden, sodass man mit der Spritztülle "hineinkommt". Die Punschcrème hineinspritzen und die Windbeutel "zuklappen". Zu einer kleinen Pyramide aufbauen.

Die Pyramide kann man einfach mit Puderzucker bestreuen oder aber mit Zuckerkäden dekorieren. Hierfür den Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen Zuckerkäden aus der Masse ziehen und die Windbeutelpyramide damit "einhüllen".

[Link zum Rezept: Pyramide von Mini-Windbeuteln mit Verpoorten Punschcreme-Füllung](#)

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