

# Riesenwindbeutel mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Brandteig:

60 g Butter

250 ml Wasser

1 Prise Salz

1 Pkg Vanillezucker

120 g Mehl

4 Eier

Füllung:

300 ml Sahne

1 Pkg Sahnesteif

2 Pkg Vanillezucker

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g Erdbeeren

125 g Blaubeeren

Puderzucker

## Zubereitung

Für den Brandteig in einem Topf die Butter mit Wasser, Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Dann das gesamte Mehl hinzufügen und gut verrühren. Solange auf dem Herd lassen, bis sich auf dem Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet. Dann den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen die Eier einzeln nacheinander in den Teig einarbeiten. Der Teig kommt jetzt in einen Spritzbeutel, mit dem 3 große Windbeutel auf ein Backblech gespritzt werden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und den Brandteig ca. 40 Minuten backen. Dabei nicht den Backofen öffnen, sonst fallen die Windbeutel in sich zusammen.

Wenn die Windbeutel leicht braun und schön aufgegangen sind, aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend können sie quer aufgeschnitten werden, um sie zu befüllen. Dazu die Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen und die 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Auf die untere Hälfte des Windbeutels Sahne und darauf die Beeren verteilen.

5-6 Erdbeeren werden noch mit 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör püriert, um dieses Erdbeerpüree noch auf den Beeren und der Sahne zu verteilen.

Zuletzt die obere Hälfte des Windbeutels daraufsetzen und das Ganze mit Puderzucker bestäuben.

## Leser-Tipp

Frisch schmecken Windbeutel natürlich am aller besten. Es ist eine große Variantenvielfalt möglich bzgl. der Obstsorten oder ob man noch Eis hinzufügen möchte etc.



[Link zum Rezept: Riesenwindbeutel mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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