

Windbeutel Tortentraum

Zutaten

Für den Brandteig:

250 ml Wasser

50 g Butter

125 g Mehl

4 Eier

Für den Karamell:

200 g Zucker

80 ml Wasser

Für die Füllung:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Blätter Gelatine

250 ml Milch

2 EL Zucker

1 Vanilleschote

½ Pkg Vanillepuddingpulver

150 g Schlagsahne

150 g Blätterteig aus dem Kühlregal



Zubereitung

Für die Vanillesahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 175 ml Milch und den Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote zur Milch geben und langsam zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch verrühren. Die Vanilleschote entfernen und das glattgerührte Puddingpulver einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in dem Pudding auflösen. Den Pudding zugedeckt auskühlen lassen.

Für den Brandteig Wasser und Butter zusammen aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und unterrühren. Den Teig unter Rühren so lange "abbrennen", bis ein Kloß entstanden ist und sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat. Den Teigkloß in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander unterschlagen, dabei jedes Ei gut verrühren, bevor das Nächste zugegeben wird. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech walnussgroße Windbeutel spritzen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Blätterteig Raumtemperatur annehmen lassen. Aus dem Teig einen Kreis ausschneiden (Durchmesser ca. 20 cm) und diesen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Vanillesahne die Sahne steif schlagen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und unter den ausgekühlten Vanillepudding heben. Die Vanillesahne auf den Blätterteigboden streichen. Anschließend einen Karamell kochen: Zucker und Wasser in einem Topf mischen und goldbraun einkochen. Alufolie unter ein Kuchengitter legen. Die Windbeutel auf dem Kuchengitter verteilen. Mit einem Löffel den Karamell über die Windbeutel geben, dabei zügig arbeiten, da Karamell schnell fest wird. Die Windbeutel sofort pyramidenartig auf den Blätterteigboden mit der Creme schichten. Möglichst frisch servieren.

[Link zum Rezept: Windbeutel Tortentraum](#)

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

Windbeutel Tortentraum

[Link zum Rezept: Windbeutel Tortentraum](#)

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