

Stefans herzhafte Windbeutel

Für ca. 25 kleine Windbeutel

Zutaten Teig

¼ l Wasser
60 g Butter
1 Pr. Salz
200 g Mehl
5 Eier

Zutaten Füllung

100 g frische
Frühlingskräuter
(Bärlauch, Brennnessel,
Giersch, Petersilie, Kerbel,
Kresse, Sauerampfer...)
5 Sardellenfilets
250 g Magerquark
50 g Rapsöl (kaltgepresst)
100 g Crème fraîche
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer und
Chilipulver
Radieschen & etwas
Kresse zum Garnieren

Außerdem

Spritzbeutel

Zubereitung Teig

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Hat sich die Butter gelöst, das Mehl auf einmal in den Topf geben und mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze zu einem Teig-Kloß verrühren. Der Teig ist „abgebrannt“, wenn sich eine weiße Schicht am Boden gebildet hat und sich der Teig gut vom Topf löst. Die Eier einzeln mit dem Handmixer in den Brandteig einarbeiten. Jedes Ei sollte immer erst glatt in der Masse verarbeitet sein, bevor das nächste eingerührt wird, damit keine Klümpchen entstehen.

Den weichen Brandteig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und walnussgroße Tupfen mit Abstand auf ein gefettetes Backblech spritzen. Bei 200°C (Umluft) für ca. 20-25 Minuten backen. Den Backofen in dieser Zeit auf keinen Fall öffnen.

Zubereitung Füllung

Für die Füllung die Kräuter & Sardellenfilets fein schneiden. Magerquark, Rapsöl & Crème fraîche in einer Schüssel glattrühren. Mit Salz & Chilipulver, Abrieb und Saft einer Zitrone würzen und mit den Kräutern und Sardellenfilets glattrühren. Füllung in einen Spritzbeutel geben.

Die abgekühlten Windbeutel halbieren. Mit Kräutercreme befüllen und mit gestiftelten Radieschen und Kresse garnieren. Jeweils passenden Deckel aufsetzen.

Guten Appetit!