

## Windbeutel mit Schokocremefüllung



### Zutaten:

- Zutaten für 12 Stück
- 1/4 l Milch
- 150 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl Typ 405)
- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 ml Sahne
- 100 g Bitterschokolade (mindestens 60%)
- 10 g Butter
- 2 EL Puderzucker
- Erdbeeren
- Gehackte Nüsse



### Zubereitung

Für die Schokofüllung die Sahne, Butter und die kleine geschnittene Schokolade langsam in einem Topf erhitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann abkühlen lassen und 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Im Anschluss daran die Schokocreme mit dem elektrischen Rührgerät luftig aufschlagen.

Für die Windbeutel wird ein Brandteig hergestellt. Dazu Milch, Salz und Butter in einem Topf aufkochen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl auf einmal hinzuzufügen. Dann den Teig bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich der Teig als geschmeidiger Kloß vom Topfboden löst. Nun kann man ihn in eine Schüssel umfüllen und für etwa eine Minute abkühlen lassen. Erst dann die vier Eier nacheinander untermengen und den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Jetzt 12 Teigtupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Windbeutel im vorgeheizten Backofen (Umluft: 200 °C) 20-25 Minuten goldbraun backen. Dann die Windbeutel aus dem Ofen nehmen und mit einer Schere rundherum quer aufschneiden und 10 Minuten auskühlen lassen. Nun die Windbeutelböden mit der Schokocreme füllen. Die Deckel mit Puderzucker bestreuen und aufsetzen.

Tipp: Dazu schmecken frische Erdbeeren oder Beeren der Saison.