

PIKANTE WINDBEUTEL

(Apéro oder Vorspeise)

Für den Brandteig

- 250 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Tl Salz
- 150 g Weizenmehl
- 4 kleine Eier grobe Angabe, siehe Rezept
- 2 Messerspitzen Backpulver

Für die Füllung

- 400 Gramm Frischkäsecreme gewürzt, am besten eine luftig-lockere
- Schnittlauch in Röllchen
- 1/4 Stück Pepperonischote sehr fein gewürfelt

oder

Rotkraut-Espuma

- ½ Esslöffel Butter
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 125gr Rotkraut
- ½ Esslöffel Weissmehl
- 150ml Gemüfefond
- 150ml Vollrahm
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

- Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen bzw. Butter schmelzen lassen. Mehl auf einmal (!) in die heiße Flüssigkeit schütten. Mit einem (Holz-)Kochlöffel rühren, bis sich ein großer Teigkloss bildet und auf dem Topfboden eine dünne weiße Schicht entsteht; das „Abbrennen“ dauert ca. 1 Minute. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, bis der Teigkloss lauwarm ist.
- Die Eier verquirlen. Von der Eiermasse mit dem Handmixer nach und nach (auf keinen Fall auf einmal) etwas unter den abgekühlten Teigkloss rühren. Der entstehende Teig soll grob die Konsistenz von Rührteig haben, also nicht zu flüssig sein. Im Zweifel lieber nicht die komplette Eiermasse verwenden, sondern etwas übriglassen. Das Backpulver am Schluss unter den Brandteig rühren.
- Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe eines Spritzbeutels aus dem Teig große Tupfen (oder andere Formen nach Belieben) auf das Backblech setzen. Dabei genügend Abstand lassen, weil der Brandteig während des Backens aufgeht!
- Die Windbeutel etwa 20 Minuten im unbedingt vorgeheizten Ofen backen. Türe währenddessen auf keinen Fall öffnen! Von den fertig gebackenen Windbeuteln noch heiß mit einer Schere oder einem scharfen Messer Deckelchen abschneiden.
- Wenn die Windbeutel komplett abgekühlt sind, Frischkäse in einen Spritzbeutel geben und darauf spritzen, alternativ kann man die Creme auch mit einem Teelöffel verteilen. Mit Paprikawürfeln und Schnittlauch verzieren.

ODER ABER MIT DEM ROTKRAUT-ESPUMA BEFÜLLEN:

Rotkraut-Espuma

- Rotkraut und Zwiebeln in Butter langsam andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond ablöschen, 30 Min. sieden lassen (oder bereits gekochtes Rotkraut verwenden).
- Rahm zum Rotkraut begeben und mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb (oder durch ein Haarsieb) in den 0.5 L Kisag Rahmbläser passieren. Den Bläser gut verschliessen und 1 Kisag Kapsel einführen und 8 bis 10-mal kräftig schütteln.
- Die Windbeutel damit befüllen

Quellen:

<https://kisag.ch/rotkraut-espuma/>

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/pikante-windbeutel-mit-frischkaese-fuellung.html>