

Windbeutel (Choux chantilly / Eclaires)

Zutaten für 12 Portionen:

250 ml	Milch
70 g	Butter
1 Prise	Salz
50 gr	Zucker
130 g	Mehl
5	Eier
	etwas Puderzucker



Milch, Butter, Salz und Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen. Mehl im Sturz dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig zu einem Kloß verrühren. Den Teig etwas auskühlen lassen. Nacheinander mit dem Schneebesen die Eier einzeln unter die Teigmasse schlagen, bis er glatt und glänzend ist.

Teig mit einem Spritzbeutel oder einfach mit dem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in großen Abständen ca. 5 cm große Ringe/Häufchen setzen.

Im Backofen bei ca. 200 Grad goldbraun backen. Circa 20 Minuten - bitte beobachten!

Nach dem auskühlen entweder süß mit Sahne und Mandarinen füllen und mit Puderzucker bestreuen, oder wenn Sie den Teig ohne Zucker, dafür mit Salz machen, auch herzhaft mit Frischkäse.

Viel Erfolg.