

Spiegeleier Windbeutel

(ein Rezept von Steffi Ebbing)

Gebacken auf dem Zauberstein von Pampered Chef®

Brandteig:

Den Backofen auf 225° C vorheizen.

Im TM:

Wasser, Butter und Salz in den Mixtopf geben und 4 Minuten/100°/ Stufe 4 erhitzen. Mehl und Backpulver zugeben und weitere 1 1/2 Minuten/Stufe 4 unterrühren. Den Teig 10—15 Minuten abkühlen lassen. Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben, während auf Stufe 5 der Thermomix rührt.

Ohne TM:

Wasser, Butter und Salz in einem Kochtopf aufkochen. Die Hitze reduzieren und Mehl und Backpulver hinzugeben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und sich dieser wieder vom Topfrand löst. Die Masse abkühlen lassen. Dann die Eier nach und nach unterrühren.

Dann:

Mit dem mittleren Portionierer jeweils 6 gleichgroße Portionen auf dem Zauberstein oder den großen Ofenzauberer verteilen und mit dem kleinen Streicher glatt streichen. Das ganze das zweite Mal wiederholen oder einen zweiten Stein benutzen.

Die Windbeutel nacheinander im Backofen ca. 20— Minuten bei 225° Ober– Unterhitze backen.

Creme:

Aprikosen abtropfen lassen. Schmand mit Vanillezucker und Puderzucker in der Nixe verrühren. Sahne steif schlagen und darunter heben.

Sahnecreme auf den Windbeuteln verteilen und mit einer Aprikosenhälfte belegen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Zutaten: (für 12 Stück)

150 ml Wasser

120 g Mehl

1 EL Speisestärke

1 Prise Salz

50 g Butter

1 EL Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Schlagsahne

100 g Schmand

3 EL Puderzucker

1 Dose Aprikosen

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

