Mini Windbeutel mit Mascarpone-Creme



Zutaten Teig

- 250 ml Wasser
- 120 g Butter
- 1 Prise Salz
- 15 g Zucker
- 140 g Mehl
- 3 Eier (M)

Zutaten Füllung

- 200 g sehr kalte Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 1 PK Sahnesteif

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- In einem Topf Wasser, Butter, Salz und den Zucker aufkochen.
- Das gesamte Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren und den Teig so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet.
- Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 20 Minuten auskühlen lassen.
- Die Eier nacheinander unterschlagen, bis eine glatte und glänzende Masse entsteht.
- Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (10 mm Ø) füllen und mit genügend Abstand ca. 60 kleine, walnussgroße Häufchen auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von oben bei 180°C Umluft für 15 - 20 Minuten goldgelb backen. Mein Tipp: Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen, da die Windbeutel ansonsten zusammenfallen!
- Nach dem Backen die Windbeutel vollständig auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Sahne, Mascarpone, Zucker und Sahnesteif mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis die Creme fest und cremig ist.
- Die Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit langer Lochtülle (6 mm Ø) füllen und die Windbeutel damit füllen.
- Vor dem Servieren die Mini-Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: ca. 60 Stück
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©