

# Windbeutel mit Erdbeeren

etwa 10 Stück



## Zutaten:

60 g Butter  
1/4 TL Salz  
200 ml Wasser  
130 g Mehl  
3 Eier

## Füllung:

200 g Erdbeeren

200 g Sahne  
15 g Zucker  
1 Pkg Sahnesteif

## Dekoration:

Puderzucker



## So geht's:

Butter, Salz und Wasser in einen Topf geben. Schmelzen und zum Kochen bringen. Dann das Mehl auf einmal dazugeben und abbrennen (So lange auf dem Herd lassen und den Teigklumpen mit dem Kochlöffel rühren bis sich am Topf eine weiße Schicht am Topfboden bildet).

Masse in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Dann jedes Ei einzeln nach und nach mit der Masse verrühren. Anfangs ist die Masse etwas grisselig, das verschwindet aber mit dem Rühren nach dem letzten Ei.

Nun die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Häufchen spritzen. Platz zwischen den einzelnen Häufchen lassen, da die Windbeutel sehr stark aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 min bei 210 °C Umluft goldgelb backen.

Windbeutel komplett abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Viertel schneiden.

Nun die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif aufschlagen. In einen Spritzbeutel geben.

Von den Windbeuteln ein Hütchen abschneiden und mit ein paar Erdbeervierteln, sowie der Sahne anrichten.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren, da die Windbeutel sonst durchweichen.