



Dickmann's Windbeutel

Luftiger Teig und fluffige Creme – diesen Windbeuteln mit der besonderen Super Dickmann's Füllung kann niemand widerstehen. Und weil's so schön war, wartet bereits Nummer 2 zum Verzehr.

Zeitaufwand: 1 Std. 45 Min.

Zubereitungszeit: **45 Min.**

Backzeit: **30 Min.**

Kühlzeit: **30 Min.**

Zutaten

Für den Teig

- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl (Type 405)
- 4 Eier (M)
- 250ml Wasser

Für die Füllung

- Schlagsahne
- Super Dickmann's
- Sahnesteif

Für die Garnitur

- Puderzucker zum Bestäuben

Schwierigkeit

 Mittel



Zubereitung

1. Für den Teig 250 ml Wasser, Butter und Salz bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Das Mehl in einem Schwung in den Topf geben und alles zügig zu einem Teigkloß verrühren. Den Teig unter Rühren 1 bis 2 Min. weiter erhitzen bis er nicht mehr am Boden klebt und sich dort eine weiße Schicht gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier nacheinander einrühren.
2. Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen und Rosetten mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen. Im Ofen (Mitte) 30 bis 35 Min. backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Windbeutel auf einem Kuchengitter 30 Min. abkühlen lassen.
3. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit dem Handrührgerät zerkleinern. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Schlagsahne unter die Schaumcreme heben.
4. Die Windbeutel in der Mitte aufschneiden und mit der Dickmann's Creme füllen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.