

Windbeutel (ThermoMix)



Zutaten:

- 250 g Wasser
- 100 g weiche Butter, in Stücken
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- Rhabarberkompott (siehe unten)
- Schlagsahne zum Füllen

Zubereitung:

1. Wasser, Butter und Salz in den Mixtopf geben und 4 Min./100°/Stufe 1 erhitzen.
2. Mehl und Backpulver zugeben, 1 1/2 Min./Stufe 4 unterrühren und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben, während auf Stufe 5 gerührt wird, und dann 1 Min./Stufe 5 verrühren.
4. Mit 2 Esslöffeln oder mithilfe eines Spritzbeutels den Brandteig in großen Abständen auf ein ungefettetes Backblech setzen, damit das Gebäck beim Aufgehen nicht zusammenklebt. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen. **Wichtig:** Backofen zwischendurch nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt!
5. Zum Füllen mit der Schlagsahne werden die Windbeutel waagrecht durchgeschnitten und mit Rhabarberkompott angerichtet serviert.

Rhabarberkompott

Zutaten:

- 5 Stangen Rhabarber (ca. 500 g)
- 4 El brauner Zucker, evtl. Banane/Orange als teilw. Zuckerersatz
- 3 El Himbeergeist (oder Obstler)
- 1–2 El Vanillezucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, Rhabarber zugeben und 2 Minuten andünsten. Himbeergeist zugeben und den Rhabarber unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze 10 Minuten garen. Mit Vanillezucker abschmecken.