

Windbeutel mit Käsecreme und Wild-Preiselbeeren

Zutaten für etwa 12 Windbeutel:

¼ Liter Wasser
1 Prise Salz
1 Messerspitze Muskat
100 g Butter
175 g Mehl
4 Eier (M)

Für die Füllung:

150 g Gorgonzola
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden 75 g

Zubehör:

1 Spritzbeutel
1 Backblech

Zubereitung:

Wasser mit Salz, Muskat und Butter zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier zufügen. Die weitere Ei-Zugabe erübrigt sich, wenn der Teig in langen Spitzen vom Löffel fällt.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und walnussgroße Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen. Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 Grad) 15-20 Minuten backen. Backofentür in den ersten 10-15 Minuten nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen.

Dem Windbeutel sofort einen Deckel abschneiden und auskühlen lassen. Für die Füllung Gorgonzola mit einer Gabel zerkrümeln und mit Doppelrahm-Frischkäse und Odenwald Wild-Preiselbeeren verrühren. Windbeutel mit Käsecreme füllen und den Deckel aufsetzen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + ca. 20 Minuten Backzeit



Guten Appetit!