

KLEINE WINDBEUTEL MIT VANILLECREME

FÜR 6-8 PERSONEN

FÜR DEN BRANDTEIG

Mehl.....	150g
Halbgesalzene Butter.....	75g
Wasser.....	125ml
Milch.....	125ml
Mittelgroße Eier.....	4
Zucker.....	50g

FÜR DIE STREUSEL (OPTIONAL)

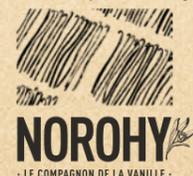
Mehl.....	90g
Zucker.....	90g
Halbgesalzene Butter.....	75g

FÜR DIE SCHAUMIGE GANACHE-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE UND VANILLE

Weißer Schokolade (Ivoire Valrhona).....	240g
Flüssige Sahne.....	320g
Tahiti-Vanilleschote von NOROHY	1 Schote



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Schaumige Ganache-Creme **zubereiten**: Die weiße Schokolade **hacken** und in eine Schüssel **geben**.

Die flüssige Sahne **aufkochen**, dann nach und nach unter Rühren über die Schokolade **gießen** und zu einer glatten, gleichmäßigen Masse **verrühren**. Im Kühlschrank **auskühlen lassen**.

Die Streusel **zubereiten**: Butter, Zucker und Mehl zwischen den Fingerspitzen **zerreiben**.

Den Streuselteig mit dem Nudelholz zwischen 2 Blättern Backpapier sehr dünn (1 mm) **ausrollen** und in den Gefrierschrank **stellen**.

Den Brandteig **zubereiten**: Das Wasser, die Milch, die Butter und den Zucker in einem Topf **erhitzen**.

Wenn die Mischung zu Kochen beginnt, den Topf vom Herd **nehmen** und das Mehl auf einmal **hineingeben**.

Gut **verrühren**, bis sich ein großer Teigkloß **bildet** und vom Topfboden **löst** (bei Bedarf den Topf wieder auf den Herd stellen, um dieses Ergebnis zu **erzielen**).

Die Eier nach und nach einzeln in den Teig **einarbeiten**, jeweils gut verrühren.

Den Ofen auf 200°C **vorheizen**. Mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech **setzen**.

Die Streuselplatte aus dem Gefrierschrank **nehmen**. Mit einer Ausstechform Streuselkreise in der Größe der Windbeutel **ausstechen** und sofort auf diese **legen**.

Etwa 20 Minuten **backen**, bis die Windbeutel goldbraun und schön aufgegangen sind.

Abkühlen und mit der Spitze eines Messers ein kleines Loch in die Unterseite jedes Windbeutels **stechen**.

Die kalte Ganache mit dem Rührgerät wie Schlagsahne **aufschlagen**. In einen Spritzbeutel **geben** und die Windbeutel mit der Ganache-Creme **füllen**.



Facebook Instagram @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **CRU**.