

STAND: JULI 2016

Windbeutel

Zutaten

Ca. 20 Portionen

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht
250 ml	Wasser
300 ml	Milch, 3,5 % Fett
150 g	Mehl
50 g	Margarine
4-5	Eier
1 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
2 EL	Kartoffelstärke
	Nach Belieben Puderzucker/Kakao oder flüssige Kuvertüre, Zuckerguss oder Fettglasur

Zubereitung

Wasser und Margarine zusammen aufkochen und das Mehl zugeben. So lange rühren bis sich die Masse vom Topfboden löst. Den Topf zur Seite ziehen und 1 Ei sofort unter die heiße Masse rühren. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, nach und nach 3-4 Eier unterrühren. 1 TL Backpulver unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kirschgroße Teighäufchen auf ein gemehltes oder mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 °C in etwa 10-15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen mit einem spitzen Messer am Boden der Windbeutel ein kleines Loch zum späteren Befüllen machen.

Energy Waldfruchtpudding für die Füllung

Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Das mit dem Fresubin® 2 kcal DRINK Waldfrucht und der Kartoffelstärke gründlich angerührte Puddingpulver zugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und sofort kalt stellen. Den kalten Pudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Windbeutel damit füllen.

Tipp

Wenn Sie die Windbeutel nicht selbst backen möchten, können Sie auch fertige Windbeutel kaufen.

Sie können die Windbeutel auch einfach mit unseren Crème-Produkten Fresubin® 2 kcal Crème oder Fresubin® YOcrème füllen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	104 kcal
Eiweiß	4,1 g
Kohlenhydrate	11,8 g
Fett	4,8 g