Pikante Windbeutel mit zweierlei Cremes

Gebäck

Zutaten (10 Stück)

» 60ml Milch
» 50g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 75g Mehl
» 2 Ei(er)
» 150g Kochschinken
» 175g Saure Sahne
» 150g Forellenfilet (geräuchert)
» 1 EL geh. Dill
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Milch mit 60ml Wasser, Butter und Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal dazugeben und unterrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und ein weißer Belag am Topfboden zu sehen ist. Den Kloß in eine Rührschüssel geben.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgerätes unter den Teigkloß rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in 10 walnussgroßen Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Ca. 25min backen.

3. Die Windbeutel noch heiß mit einer Küchenschere waagerecht halbieren, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Für die Schinkencreme den Schinken mit 75g saurer Sahne pürieren. Mit Pfeffer würzen.

5. Für die Forellencreme das Forellenfilet mit der übrigen sauren Sahne pürieren, mit Salz, Pfeffer, Dill, Zitronensaft abschmecken.

6. Die Cremes mit Hilfe eines Spritzbeutels in je 5 Windbeutel füllen. Deckel auflegen und alles anrichten. Schmeckt frisch am besten.

Nährwerte: 140kcal/E9g/F9g/KH6g pro Stück

angelegt am: 15.01.2005 Rezept-Nr: 1388

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke