



VOLLKORN-DUETT MIT BLAUBEEREN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
40 Minuten

Brandteig für etwa 10 Stück:

125 ml Wasser

50 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

60 g Dinkelmehl

60 g Weizenvollkornmehl

3 Eier

½ gestrichener TL Backpulver

Füllung:

100 g Blaubeeren

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

- 1** Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Beide Mehlsorten mit Vanillezucker mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Masse mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben.
- 2** Nacheinander 2 Eier mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den kalten Teig rühren.
- 3** Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und je 2 Tuffs aneinander auf das Backblech spritzen.
- 4** Blech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Heißluft: 180 °C) schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Windbeutel fertig gebacken.
- 5** Sofort die Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6** Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die unteren Hälften der Windbeutel spritzen, anschließend mit Blaubeeren belegen. Den Deckel auflegen und leicht andrücken.