

Gefüllte Windbeutel

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

125 ml Wasser,
50 g Butter,
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker,
125 g Mehl Type 405,
3-4 Eier (Größe M)

Sirup:

2 reife Passionsfrüchte, 80 g Zucker, 2
EL Wasser

Fruchtsalat:

1 Honigmelone,
1 Mango,
Saft einer Limette,
400 ml Schlagsahne,
2 EL Puderzucker



Wasser, Butter, Salz, Zucker, Mehl aufkochen, bis sich ein Kloß gebildet hat und sich dieser vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Eier unter den Teig arbeiten, bis er glänzt. In den Spritzbeutel füllen, 12 Rosetten auf das gefettete, bemehlte Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten bei 180 °C backen. Auskühlen lassen. Die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne in einem Topf schaben. Zucker und Wasser dazugeben und kochen lassen, bis Sirup entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Mit einem Kugelausstecher Melonenkugeln herausdrehen, Mango schälen, Stein entfernen und in Würfel schneiden. Passionsfruchtsirup und Limettensaft dazugeben. Die Windbeutel horizontal halbieren. Jeweils einen gehäuften Esslöffel Fruchtsalat einfüllen. Schlagsahne und 2 EL Puderzucker in einen Spritzbeutel geben und auf den Fruchtsalat spritzen. Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Sie können auch andere Früchte, z. B. Beeren aller Art verwenden