



Karamell Windbeutelchen mit Pistaziencreme

Zutaten für 18 - 20 Stück

Pistaziencreme

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 30 g Stärke
- 160 g Vollmilch
- 160 g Sahne
- etwas Vanille
- 30 g Pistazienpaste ([gekauft*](#) oder [selbstgemacht](#))

Eigelb, Zucker und Stärke verrühren. Die Milch und die Sahne mit der Vanille in einem Topf zum Kochen bringen und dann über die Eimasse geben und verquirlen. Die Temperatur der Herdplatte reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze stetig rühren bis die Creme eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Pistazienpaste einrühren. Die Pistaziencreme in eine flache Schale geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Brandteig

- 80 ml Wasser
- 40 g Butter
- 15 g Zucker
- 1-2 Prisen Salz
- 50 g Mehl Type 550
- 2 Eier Gr. M

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Wasser, Butter und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren.

Bei mittlerer Hitze den Teig "abbrennen", das heißt so lange rühren, bis er einen glatten Klumpen bildet und sich eine feine weiße Schicht am Boden des Topfes zeigt. Sodann den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer ein Ei nach dem anderen einarbeiten bis ein glänzend geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Den Teig in kleinen flachen Tupfen mit senkrecht gehaltener Spritztülle mit mindestens 5 cm Abstand aufbringen. Die Windbeutelchen in den heißen Backofen schieben und 10 Minuten bei 220 Grad backen, danach auf 180 Grad herunterregeln und noch einmal 15 Minuten weiterbacken. Die Backofentür zwischendurch NICHT öffnen! Die fertigen Windbeutel auf einem Rost abkühlen lassen.

Füllung

- die zuvor zubereitete Pistaziencreme s. o.
- 30 g weiche Butter

Die Pistaziencreme aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Schüssel mit dem Mixer aufschlagen, dabei die weiche Butter untermixen und luftig aufschlagen. Die fertige Pistaziencreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen. In jedes Windbeutelchen von unten ein kleines Loch bohren und etwas Pistaziencreme hineinspritzen.

Karamell

Bitte vorsichtig sein beim Karamellisieren! Das Karamell ist sehr heiß - Verbrennungsgefahr!

- 300 g Zucker
- 170 g Wasser

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf köcheln lassen bis goldbraunes Karamell entsteht. Das Karamell hat die richtige Konsistenz wenn man einige Tropfen in ein Glas kaltes Wasser fallen lässt und diese sogleich fest werden. Den Topf vom Herd nehmen und die Windbeutelchen nach und nach kurz in das flüssige Karamell tauchen. Ich habe dafür eine große [Küchenpinzette](#)* verwendet. Jedes karamellisierte Windbeutelchen sofort mit etwas gehackten Pistazien bestreuen und auf einem Rost ganz abkühlen lassen. - Die Karamell Windbeutel sollten frisch und am selben Tag serviert werden. Dann sind sie schön knackig.

Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017