

ZUSATZMATERIAL NR. 3 zur Ausgabe:

E 6481 F



4.2010

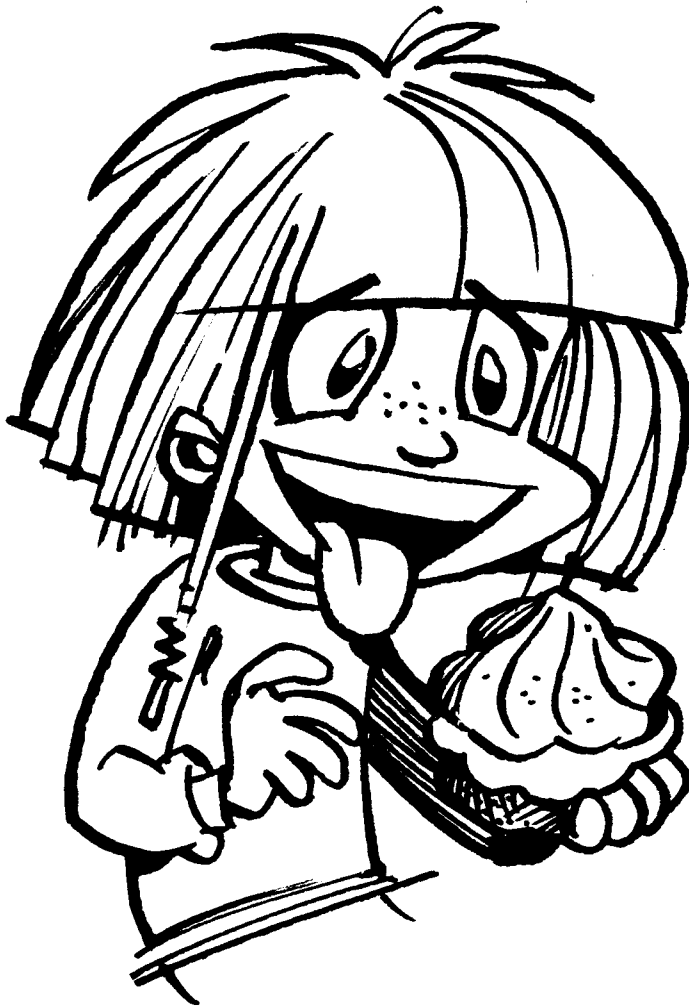
Oktober November Dezember

Impulse für die Arbeit mit Kindern



Vom
Himmel
her

JUNGSC HARLEITER



Wind- beutel

Eine windige
Herbstidee für
kleine Leckermäuler

Zutaten für 16 Windbeutel

- Für die Windbeutel:

- ¼ l Wasser
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- abgeriebene Schale von einer ungespritzten Zitrone

- Für die Füllung:

- 200 ml Schlagsahne
- Erdbeeren
- Zucker

So geht es

1.) Windbeutel backen

- Backofen auf 230 °C vorheizen.
- Das Wasser in einen Topf geben und mit der Butter zum Kochen bringen.
- Das Mehl hineinschütten und schnell und kräftig rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst.
- Abkühlen lassen und dann die Eier einzeln unterrühren.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 16 kleine Rosetten auf das Backblech spritzen.
- Auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen.

Tipp: Am besten die Windbeutel zu Hause vorbereiten, da nur eine Person beschäftigt ist.

2.) Windbeutel füllen

- Schlagsahne schlagen, evtl. süßen.
- Erdbeeren waschen, kleinschneiden bzw. zerdrücken und mit der Sahne mischen.

Variation: Anstelle von Erdbeeren Eis nehmen.

Eva-Maria Mallow