



REZEPT WINDBEUTEL MIT BUTTERNUT-SAHNE, RICOTTA UND KANDIERTER ZITRONE



1H

SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Für etwa 10 Windbeutel. Ofen auf 180 °C vorheizen. Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf dann beiseite stellen. Mehl hinzugeben und mit einem Kochlöffel schnell verrühren.
- Topf wieder auf die Platte stellen. Masse beständig rühren, bis am Topfboden eine dünne Schicht entsteht.
- Abermals vom Ofen nehmen. Eier nacheinander unter Rühren hinzugeben, so dass eine homogene Masse entsteht. Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 10 Windbeutel spritzen. Haselnüsse hacken und auf die Windbeutel setzen. Für 35 min in den Ofen geben.
- Kandierte Zitrone in kleine Stücke schneiden und in einer kleinen Schüssel mit Ricotta vermengen. Sahne in einer anderen Schüssel steif schlagen.
- Die steif geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unter das Butternut-Püree heben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nach dem Backen von den Windbeuteln einen Deckel abschneiden. In jeden Windbeutel etwas von der Ricotta-Zitronen-Masse geben. Darauf die Butternut-Sahne spritzen. Auf jeden Windbeutel den abgeschnittenen Deckel legen.



Einkaufsliste

ZUTATEN

Für den Brandteig:

60 g Mehl

50 g Wasser

50 g Milch

45 g Süßrahmbutter

2 Eier

1 g Salz + 1 g Zucker

1 Handvoll Haselnüsse

Für die Füllung:

225 g kaltes Butternut-Püree

20 cl Sahne

125 g Ricotta

1 kleine kandierte Zitrone in Salzlake

Salz und Pfeffer

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

