

Windbeutel mit Vollkorn

Kategorien: Kuchen, Brandteig, Vollwertküche, Pikant

Zutaten für: 16 Portionen

250	ml	Wasser
70	Gramm	Butter
150	Gramm	Weizen oder Dinkel, frisch gemahlen
4		Ei(er)
1	Pack.	Frischkäse
1	Pack.	Quark
	Etwas	Sahne
1		Zwiebel(n), kleine gehackte
1		Zehe/n Knoblauch, gehackt
		Kräuter, frische nach Geschmack

Anleitung:

Das Wasser mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Das feingemahlene Vollkornmehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und mit dem Holzlöffel tüchtig rühren, bis sich der Teig als glatter Kloß vom Topfrand löst. Den Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. 3 Eier nacheinander hineinrühren. Das 4. Ei verquirlen und noch so viel davon zugeben, bis der Teig goldgelb glänzt und in langen Spitzen vom Rührlöffel abreißt. Backofen auf 220°C vorheizen. Gut walnussgroße Teighäufchen mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Die Windbeutel etwa bei 220°C 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Windbeutel mit einem spitzen Messer aufschneiden und auf einem Tortengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten glatt rühren und in die Windbeutel füllen und den Deckel aufsetzen. Die Windbeutel können auch mit Obst und geschlagener Sahne süß gefüllt werden!