

# Hier und heute



## Windbeutel mit Blutorange

Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie Brandteig garantiert gelingt und zaubert daraus locker, fluffige Windbeutel, gefüllt mit leckerer Diplomatencreme und Blutorange.

### Rezept

#### Windbeutel mit Blutorange

von Matthias Ludwigs für 6 Stück

#### Zutaten für die Brandmasse

- 55 ml Milch
- 55 ml Wasser
- 40 g Butter
- 1 Msp. Salz
- 65 g Mehl, gesiebt
- 2 Eier (Klasse M)

#### Zutaten für das Blutorangen-Gelee

- 120 ml Blutorangensaft (frisch oder Direktsaft)
- 10 g Zucker
- 1 g Agar-Agar

#### Zutaten für die Diplomatencreme

- 200 ml Milch
- 45 g Zucker
- 20 g Stärke
- ¼ Vanilleschote
  
- 1 Ei (Klasse M)
- 200 g Sahne, fest geschlagen

### Zubereitung

Für die Windbeutel Milch, Wasser, Butter und Salz bei mittlerer Hitze aufkochen. Von der Hitze nehmen, das Mehl auf einmal zugeben und zügig verrühren. Zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze abbrennen, bis sich ein gleichmäßiger Belag am Boden bildet.

Den Teigkloss in eine Rührschüssel geben und 3–5 Minuten abkühlen lassen. Eier nach und nach unterarbeiten, bis die Masse glatt ist und zäh vom Löffel reißt. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Tülle (am besten französischer Tülle) geben und flache Kreise von circa 6 cm auf das Backblech dressieren. In den vorgeheizten Ofen bei 190 °C Umluft schieben. Die Temperatur sofort auf 170 °C senken und die Windbeutel 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 160 °C senken und weitere 15 Minuten backen.

Die Windbeutel vollständig auskühlen lassen und jeweils einen Deckel in gewünschter Höhe abschneiden.

# Hier und heute



**Tipp:** Gebackene Windbeutel lassen sich gut einfrieren. Zur Fertigstellung auftauen und circa 5 Minuten bei 180 °C Umluft leicht knusprig backen.

Für die Creme Ei, Stärke und Zucker verrühren. Milch mit Vanille aufkochen und unter Rühren zu der Eimasse geben. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Die Creme flach auf ein Blech streichen, mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen. Alternativ die Creme in eine Schüssel geben, dann ist die Auskühlzeit etwas länger.

Die Sahne aufschlagen und ein Drittel der Sahne unter die abgekühlte Creme rühren. Die restliche Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle (circa 10 mm Durchmesser) füllen.

**Tipp:** Alternativ passt als Füllung auch Vanillecreme oder geschlagene Sahne.

Für das Blutorange-Gelee Blutorange-saft, Zucker und Agar-Agar kalt verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. 12 „Punkte“ von je circa 5 cm Durchmesser auf ein Platte oder ein Backblech geben und auskühlen lassen. Während der Kühlzeit die Unterlage nicht bewegen.

**Tipp:** Um 1 g abzuwiegen, den Zucker zuerst auf 10 g abwiegen und dann Agar-Agar auf 11 g „dazu“ wiegen.

**Tipp:** Anstelle von Blutorange-gelee passen auch frische Blutorange-filets oder Orange-filets.

## Fertigstellung

Die Unterteile der Windbeutel mit der Creme füllen. Wahlweise Blutorange-filets oder jeweils 2 Blutorange-Gelee-Scheiben einlegen. Etwas Creme darüber geben und den Deckel aufsetzen.