



NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

WINDBEUTEL
MIT VANILLE

FÜR 8 PERSONEN

ZUTATEN

Brandteig

Vollmilch 12,5 cl
Zucker 1 Teelöffel
Salz 1/2 Teelöffel
Ungesalzene Butter 115 g
Mehl 140 g
Ei 4
Wasser 12,5 cl

Vanille-Konditorcreme

Eigelb 3
Zucker 60 g
Maisstärke 25 g
Vollmilch 25 cl
TADOKA von **NOROHY** 1 Portion
Ungesalzene Butter 25 g

WINDBEUTEL

Den Ofen auf 180 °C **vorheizen**.

Wasser, Milch, Zucker, Salz und Butter in Stücken **in einen Topf geben** und diese Mischung bei mittlerer Hitze erwärmen. Wenn die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und das Mehl einrieseln lassen, dabei mit einem Holzspatel umrühren. **Weiterrühren**, bis das Mehl vollständig aufgenommen ist.

Den Topf wieder erwärmen und weiterrühren, um den Teig abzubrennen.

Den entstandenen Teig **in eine saubere Schüssel geben** und die 4 Eier einzeln mit dem Holzlöffel unterrühren.

Mithilfe eines Spritzbeutels kleine, identische Teigkugeln auf ein leicht gefettetes Backblech **aufspritzen**.

Darauf achten, dass die Kugeln 2 cm voneinander entfernt sind, da sie beim Backen aufgehen.

Für 20 Minuten bei 180 °C (ohne Umluft) **im Ofen backen**.

KONDITORCREME

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke **vermischen**. Kräftig **verquirlen**, ohne die Mischung schaumig werden zu lassen.

Bei mittlerer Hitze die Milch **aufkochen** und 1 Portion TADOKA darin schmelzen.

Anschließend die Vanillemilch mit einem Schneebesen langsam in die Eier-Zucker-Maisstärke-Mischung einrühren.

Abschließend alles **in den Topf zurückgeben** und bei starker Hitze unter kräftigem Schlagen einige Zeit kochen lassen.

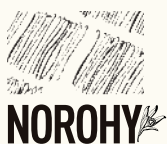
Sobald die Creme eindickt, den Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren, bis diese vollständig in die Creme eingearbeitet ist.

GARNIEREN DER WINDBEUTEL

Oberseite des Windbeutels mit einem gezahnten Messer abschneiden. Konditorcreme **in einen Spritzbeutel geben** und den unteren Teil der Windbeutel damit füllen. Obere Windbeutelhälften **auf die Windbeutel setzen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung
außerhalb der privaten Nutzung verboten.