

# Vanille-Eis trifft Windbeutel



## Zutaten:

für das Vanille-Eis

- 415 ml Milch
- 125 g Zucker
- 3 EL Magermilchpulver
- 1 EL brauner Rum
- 1 Vanille-Schote
- 1 TL Vanilleextrakt

Ergibt ungefähr 950 g

## Zubereitung:

Sahne, Milch, Zucker, Magermilchpulver und Rum in einen Topf geben und gut verrühren. Vanillemark und die ausgekrazte Schote mit dem Extrakt dazugeben und unterrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchkühlen und durchziehen lassen. Besser ist es sogar über Nacht, dann kann sich das Aroma noch besser entwickeln.

Die eiskalte Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Anschließend in die Eismaschine geben und zu einer cremigen Konsistenz frieren lassen.

Ohne Eismaschine kann die Eisbasis auch in einem gut verschließbaren Behälter im Gefrierschrank eingefroren werden. Dann ist die Cremigkeit nicht mehr so schön. Wenn man sie vor dem Genuss etwa 10 Minuten antauen lässt, ist FAST kein Unterschied vorhanden. Es schmeckt in jedem Fall sehr lecker.

## Zutaten:

Windbeutel-Teig

- 250 ml Wasser
- 50 g Butter
- 150 g Weizenmehl Typ 405
- 30 g Speisestärke
- 4-6 Eier
- 1 gestr. TL Backpulver
-

## Zubereitung:

Wasser mit Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Durchgeseibtes Mehl und Speisestärke hinzugeben, zu einem glatten Kloß rühren, dabei wieder erhitzen.

Den heißen Kloß in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier unterrühren. Wenn der Teig stark glänzt und vom Löffel in langen Spitzen abreißt sind ausreichend Eier im Teig. Jetzt muss er abkühlen bis er lauwarm ist und dann kommt das ebenfalls gesiebte Backpulver hinzu, nochmals gut durchrühren. Es geht von Hand auch, aber ein Handmixer erleichtert die Arbeit sehr.

Backofen auf 200-225° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig entweder mit einem Spritzbeutel, oder mit zwei Löffeln, zu etwa mandarinengroßen Häufchen formen.

Auf die zweite Schiene von unten schieben und für 25-30 Minuten backen.

Während der ersten 15 Minuten auf gar keinen Fall die Backofentür öffnen, sonst fällt das Gebäck zusammen.

Sofort nach dem Backen die Windbeutel aufschneiden.

Nach dem Abkühlen habe ich sie zunächst mit etwas Vanillepudding gefüllt, dann in Grand Marnier marinierte Erdbeeren darauf gesetzt und zum Schluß etwas Sahne aufgesprüht. Dann den Deckel wieder aufgesetzt und mit Puderzucker bestäubt. Zusammen mit dem Eis wirklich lecker.

Guten Appetit! 😊😊