Windbeutel (Brandteig)

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 ml	Wasser	Wasser, Butter und Salz in einen kleinen Stieltopf geben und mit Deckel zum Kochen bringen! In der Zwischenzeit das Mehl abwiegen, ein Blech mit Backpapier belegen und das Backrohr auf **190 °C** vorheizen.
50 g	Butter	
1 Prise	Salz	
150 g	Mehl	Mehl auf einmal ins kochende Wasser geben und mit einem Kochlöffel gut rühren. Den Teig solange abbrennen, bis sich ein glatter Teigkloß gebildet hat und am Topfboden eine weiße Schicht entsteht. Dann den Teig in einer Rührschüssel mit dem Kochlöffel etwas auseinander drücken und auskühlen lassen.
4	Eier	Eier mit dem Handrührgerät **einzeln** darunter rühren. Der Teig soll am Ende glänzen und Spitzen ziehen!
1TL	Backpulver	Backpulver als letzte unterrühren, dann 9 oder 12 Teighäufchen mit zwei Esslöffeln auf das Backblech setzen. 25- 30 Minuten backen, dabei Backrohr **zwischendurch auf keinen Fall öffnen!** Am Ende der Backzeit kontrollieren, ob sich die Windbeutel beim Anklopfen hohl anhören. Sofort nach dem Backen aufschneiden und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Fertige Windbeutel mit Sahne, Vanillecreme oder Eis und Früchten der Saison füllen, mit Puderzucker bestäuben!		