

Mini-Windbeutel Mit Mascarpone-Frucht-Sahne

Für ca. 25-30 Stück ca. 50 Min. Zubereitungszeit

Zutaten:

60 g Butter * 1 Prise Salz * 100 g Mehl * 3 Eier und 1 Eigelb (Gr. M) *
½ TL Backpulver * 100 g Fruchtmarm nach Geschmack
(Himbeer/Erdbeer/Maracuja) * 1 kleinen Becher Mascarpone *
½ Zitrone Schale und Saft * 50 g Puderzucker * 1 Becher Sahne
1 Sahnefestiger

1. In einem Topf 1/8l Wasser, Butter und Salz aufkochen. Mehl und Backpulver mischen und auf einmal dazugeben. Bei mittlerer Hitze zu einem Kloß verrühren, bis sich ein weißlicher Belag auf dem Topfboden bildet.
2. Teig in eine Rührschüssel geben. 3 Eier einzeln gründlich einrühren. Das restliche Eigelb verquirlen und unterrühren.
3. Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen, Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit reichlich Abstand zueinander walnussgroß Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Windbeutel ca. 15-20 Min. backen.
4. Mascarpone, Zitronensaft- und Schale cremig aufschlagen. Sahne mit Festiger steif schlagen und unter die Creme ziehen.
5. Erkalte Windbeutel waagrecht aufschneiden und mit Fruchtmarm und Creme füllen. Deckel daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.