

Blaubeer-Windbeutel

Zutaten für 16 Stück:

200 ml Wasser
50 g Butter
120 g Mehl
3 Eier
500 g wilde Blaubeeren aus Kanada
(tiefgefroren)
60 g Zucker
2 EL Zitronensaft
250 g Mascarpone

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Wasser, Butter und Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Mehl zugeben. Mit einem Holzlöffel verrühren, bis sich ein Kloß gebildet und auf dem Boden des Topfes ein heller Belag bildet. Kloß in eine Schüssel umfüllen und jedes Ei einzeln gründlich mit dem Teig verrühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (15 mm) füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf mit etwas Abstand 16 Rosetten setzen, jeweils ungefähr 5 cm groß. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten gold-braun backen.

3. 1/3 der Blaubeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren, mit Mascarpone verrühren und kalt stellen.

4. Abgekühlte Windbeutel mit einem Messer quer halbieren. Creme und 1/3 der Blaubeeren auf die Böden der Windbeutel verteilen. Den Deckel schräg aufsetzen und die Windbeutel mit übrigen Blaubeeren anrichten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Nährwerte pro Portion ca.:

Energie 150 kcal / 626 kJ
Kohlenhydrate 12 g
Eiweiß 2,9 g
Fett 10,1 g



Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

