

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

ERDBEER-EISWINDBEUTEL

Zutaten:

450 g Erdbeeren
3 EL Zucker
2 cl Rum
1/4 l Wasser
60 g Butter
1 Prise Salz
200 g Mehl
4 Deutsche Frisch-Eier
1/4 l Sahne
1 EL Zucker
1 l Vanilleeis
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, das Grün abzupfen und auf Küchenpapier trocknen. In einer Schüssel mit Zucker und Rum vermischen, zugedeckt beiseite stellen. Backofen auf 230°C vorheizen. Das Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen.

Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und kräftig rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 20 kleine Rosetten auf das Backblech spritzen. Auf der mittleren Schiene 20 Min. backen.

Nach Erkalten von jedem Windbeutel ein Deckelchen abschneiden. Die unteren Hälften mit den Erdbeeren füllen. Die Sahne mit Zucker steifschlagen.

Mit einem flachen Löffel Scheiben vom Vanilleeis abziehen und auf die Erdbeeren legen. Auf das Eis Sahnetupfen spritzen. Die Deckelchen auflegen und mit Puderzucker besieben.

P. St. 850 kJ/200 kcal