



[Drucken](#)

Käsewindbeutel



Zutaten für 4 Personen

Für den Brandteig:

- ¼ l Wasser
- 1 TL Salz
- 60 g bayer. Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier

Für die Füllung:

- 350 g bayer. Doppelrahmfrischkäse
- 3 EL Joghurt
- 2 EL bayer. Sahne
- 5 Tropfen Tabasco
- 1 Prise Muskat
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 kl. Glas Mixed Pickels

Zubereitung:

1. Wasser mit Salz und Butter zum Kochen bringen, das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und kräftig mit dem Kochlöffel verrühren. Solange auf dem heißen Herd weiterrühren bis sich der Teig vom Topfrand löst.
2. Diesen Brandteig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Nach und nach die Eier unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein leicht gefettetes Backblech spritzen. Die Windbeutel 20 Min. bei 220 °C hell backen. Erkalten lassen und aus-einander schneiden.
3. Für die Käsecreme den Doppelrahmfrischkäse schaumig rühren, nach und nach den Joghurt, Sahne und die Gewürze zugeben und gut verrühren. Mixed Pickels hacken. Die Käsecreme in die Windbeutel spritzen und mit den gehackten Mixed Pickels bestreuen, den Deckel aufsetzen. Schmeckt sehr gut zu Frankenwein.