

MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

Windbeutel

125 g Mozzarella, in Stücken
30 g getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft und 20 g Öl
aufgefangen
30 g Oliven, schwarz, entkernt
100 g Wasser
60 g Butter, in Stücken
¼ TL Salz
120 g Mehl, Type 550
½ Pck. Weinstein-Backpulver
3 Eier

KRÄUTERFRISCHKÄSE UND FERTIGSTELLUNG

6 Stängel Oregano, Blätter
abgezupft
500 g Frischkäse
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backpapier
2 Backbleche
Spritzbeutel



ITALIENISCHE WINDBEUTEL MIT KRÄUTER-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG

Windbeutel

1. Mozzarella, Tomaten und Oliven in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Weitere **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
3. Wasser, Butter und Salz in den Mixtopf geben und **6 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
4. Mehl zugeben und **2 Min./Stufe 4** vermischen.
5. Mixtopfdeckel abnehmen und Mischung auf 50°C Ist-Temperatur-Anzeige abkühlen lassen (dauert ca. 20 Minuten). Am Ende dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Backpulver in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 4** verrühren.
7. Dann **1 Min. 30 Sek./Stufe 5** rühren, dabei nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben.
8. Weitere **30 Sek./Stufe 5** verrühren.
9. Zerkleinerte Mozzarella-Tomaten-Mischung zugeben, mithilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 5** unterrühren und Mischung in einen Spritzbeutel füllen.
10. 24 kleine Windbeutel (Ø ca. 7 cm) auf die vorbereiteten Backbleche spritzen und nacheinander 30 Minuten auf mittlerer Schiene (200°C) backen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Kräuterfrischkäse und Fertigstellung

11. Mixtopf spülen.
12. Oreganoblättchen in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
13. Frischkäse, 20 g Tomatenöl, Salz und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
14. Windbeutel mit einem Sägemesser waagrecht durchschneiden, mit Kräuterfrischkäse füllen und servieren.

FORTSETZUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

ITALIENISCHE WINDBEUTEL MIT KRÄUTER-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

TIPPS

- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie auch an einem stabilen Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und den Teig damit auf das Backblech spritzen.
- Sie können die Windbeutel auch im Voraus zubereiten und einfrieren.



Arbeitszeit:
30 Min.



Gesamtzeit:
2 Std.



24
24 Stück



mittel



Pro Stück: Eiweiß 3 g
Kohlenhydrate 6 g / Fett 5 g
Brennwert 358 kJ/86 kcal