

Käsewindbeutel



Zutaten

¼ l Wasser
80 g Butter
¼ TL Salz

Zubereitung

zum Kochen bringen



160 g Weizenvollkornmehl

auf einmal dazugeben und mit dem Holzlöffel solange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst und eine helle Schicht am Boden ansetzt



4-5 Eier

Topf von der Platte nehmen, ein Ei einarbeiten, die Masse etwas abkühlen lassen, erst jetzt die restlichen Eier nach und nach einarbeiten; rühren, bis der Teig glatt und glänzend ist



Ein Backblech fetten, mit dem Spritzbeutel 30-40 kleine Windbeutel auf das Blech setzen und 25 Min. bei 220°C backen.
Anschließend sofort aufschneiden und aufgeklappt auskühlen lassen.



Käsefüllung:

300 g Frischkäse
etwas Milch
4 EL geh. Kräuter
z.B. Dill, Schnittlauch,
Petersilie
etwas Zitronensaft
evtl. Salz, Pfeffer

cremig rühren und abschmecken



Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgekühlten Windbeutel spritzen.