

Rocher Windbeutel

Hallo Feinschmecker!

Diese Woche war ich motiviert! Ich habe mich entschieden Rocher-Windbeutel herzustellen.

Rocher-Windbeutel? Ich weiss nicht, ob es so etwas schon gibt... Aber meine Version ist: Ein Windbeutel gefüllt mit gesalzenem Butterkaramell und Vanille-Diplomatencreme. Das Ganze wird mit einer Rocher-Glasur (also Schokoladenglasur) überzogen. :o) Das ist wirklich eine süsse Geschmacksexplosion!

Ich empfehle dir, das Rezept auf **zwei Tage** aufzuteilen. Stelle am ersten Tag das Karamell mit gesalzener Butter und die Diplomatencreme her. Am nächsten Tag, mache die Windbeutel, die Glasur und das Fertigstellen.

Hier die Zutaten, um **50 Windbeutel** herzustellen:

Karamell

Folge dem Rezept für Karamell mit gesalzener Butter: [HIER](#)

Diplomatencreme

- 4g Pulvergelatine
- 20g Wasser
- 50g Zucker
- 40g Eigelb
- 10g Mehl
- 10g Maizena
- 250g Milch
- 1 TL Vanillearoma
- 20g Butter
- 120g Vollrahm

Windbeutel

- 110g Vollmilch
- 110g Wasser
- 100g Butter
- 4g Zucker
- 4g Salz
- 120g Mehl
- 220g Eier (4 Eier)

Glasur

- 335g Milkschokolade
- 105g Haselnusskrokant
- 75g Rapsöl

Beginne mit der Zubereitung des Karamells.

Karamell

Mache einmal das Rezept auf unserem Blog: [HIER](#)





Wir bereiten nun die Diplomatencreme zu!

Diplomatencreme

Eine **Diplomatencreme** ist einfach eine Konditorcreme, die Gelatine enthält und zu der Schlagrahm hinzugefügt wird.
:o)

Also eine ganz leichte Creme, die aber beim Dressieren hält.



Beginne damit, **4g Gelatinepulver** in eine Schüssel zu geben und giesse **20g kaltes Wasser** dazu. Vermische mit einem Löffel.

Gib anschliessend **50g Zucker** und **40g Eigelb** in eine grosse Schüssel und rühre so lange, bis die Mischung schaumig wird.



Gib zum Schluss **10g Maizena** und **10g Mehl** zur Mischung hinzu und verrühre erneut mit dem Schwingbesen. Stelle die Mischung beiseite.

Gib **250g Milch** und **1 TL Vanillearoma** in einen Topf und erhitze die Mischung. Diese muss nicht kochen. Wenn sie anfängt zu dampfen ist das perfekt.



Wenn die Milch erwärmt ist, giesse eine kleine Menge (etwa ein Drittel) davon in die Ei/Zucker/Mehl-Mischung und verrühre sie mit einem Schwingbesen, bis eine gleichmässige, flüssige Masse entsteht. Wenn du die richtige Konsistenz erreicht hast, giesse die gesamte Mischung in den Topf mit der restlichen Milch und verrühre erneut mit dem Schwingbesen. Auf diese Weise klumpt das Maizena nicht.

Stelle den Topf wieder auf den Herd bei mittlerer Hitze und vermische ohne Unterbrechung, bis die Mischung eindickt. Zuerst wird die Mischung ziemlich schaumig sein, aber je dicker sie wird, desto weniger Schaum bleibt auf der Oberseite zurück. Nimm **beim ersten PLOP** den Topf vom Herd, rühre aber noch 1 Minute weiter, um sicherzugehen, dass der Boden nicht anbrennt.



Füge dann die Gelatine dazu. Rühre gut um, damit diese in der Creme schmilzt.

Wenn die Gelatine vollständig geschmolzen ist, füge **20g in Stücke geschnittene Butter** hinzu. Dies wird unserer Diplomatencreme eine besondere Köstlichkeit verleihen. :) Verrühre die Masse mit dem Schneebesen und giesse sie dann in eine Schüssel, die gross genug ist, damit die Creme schnell abkühlen kann. Stelle die Schüssel für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Die Mischung sollte auf etwa **25°C** sinken.



Wenn die **Konditorcreme** eine Temperatur von **25°C** erreicht hat, bereite den Schlagrahm zu.

Giesse **120g Vollrahm** in eine Rührschüssel und schlage ihn zu Schlagrahm auf. Er sollte nicht zu steif, aber auch nicht flüssig sein. Sobald sich am Schneebesen ein Mini-Schnabel bildet, ist er fertig.

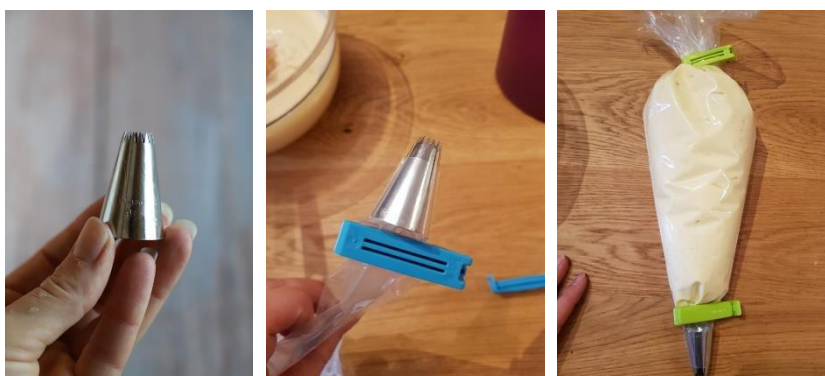
Verrühre die Konditorcreme, damit sie wieder eine schöne Textur erhält. Füge dann nach und nach den geschlagenen Rahm in drei Mal hinzu. Du wirst eine schöne, glatte und glänzende Creme erhalten.



Diese Textur ist noch ein wenig flüssig ... Das ist normal, mach dir keine Sorgen.

Bereite einen 5mm Sterntülle, einen **40-cm-Spritzbeutel** und **zwei Frischhalte-Klammern** vor. Setze die Tülle in den Spritzbeutel und verschliese ihn knapp unterhalb der Tülle, damit die (noch flüssige) Creme nicht ausläuft. Fülle dann den Spritzbeutel und verschliese auch die Oberseite. Stelle die Diplomatencreme für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank, eine ganze Nacht ist noch besser.

Nun bereiten wir die Windbeutel vor!



Windbeutel

Heize den Backofen auf **210°C Umluft** vor.

Giesse **110g Milch**, **110g Wasser**, **100g Butter**, **4g Zucker** und **4g Salz** in einen Topf. Um den Zucker und das Salz genau abzuwiegen, benutze ich meine Löffelwaage ! Sie sorgt für ein perfektes Abwiegen.

Bringe die Mischung zum Kochen. Nimm den Topf vom Herd und füge **120g Mehl** auf einmal hinzu. Rühre alles gut mit einer Kelle um, stelle es dann schnell, bei **niedriger Hitze** auf den Herd.

Rühre die Masse für **2 Minuten** kräftig um und nimm ihn vom Herd. Du wirst sehen, dass der Teig nach 2 Minuten eine Art Kugel bildet.



Gib den Teig in eine Rührschüssel und verrühre den Teig bei **mittlerer Geschwindigkeit** mit dem Blatt Aufsatz (K) für 1 Minute. Dadurch wird der Teig gekühlt und es wird noch etwas Feuchtigkeit entzogen.

Verquirle **4 Eier (220g)** in einer separaten Schüssel mit einer Gabel auf. Giesse die Eier in 3 Mal hinzu, sodass dein Teig glatt und glänzend wird. Gib etwas Ei hinzu, verrühre und wiederhole den Vorgang bis es vollständig eingearbeitet ist. So erhältst du eine sehr glatte und seidige Textur.



Um die kleinen Windbeutel schön knusprig zu backen, habe ich das Lochblech mit der gelochten Matte verwendet. Ich liebe es! Ich finde, dass das Backen für Windbeutel, Eclairs, Guetzli, Plätzchen und Tarteböden wirklich super ist!



Gib deinen Brandteig in einen Spritzbeutel und spritze die Windbeutel mit einer 10-mm-Sterntüle.

TIPP: Verwende zum Dressieren von Windbeuteln oder Eclairs immer eine gezackte Tülle. Dadurch wird das Backen gleichmässiger und du vermeidest, dass die Windbeutel im Ofen aufplatzen.

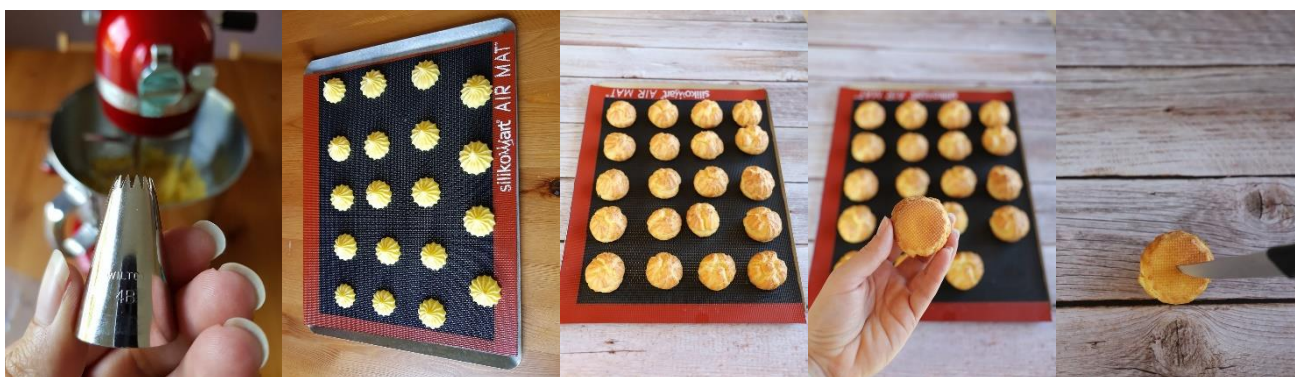
Dressiere mit genügendem Abstand, gleichmässige 4-5 cm grosse Tupfen, da sich beim Backen die Grösse verdoppelt.

Schiebe die Windbeutel in den auf **210°C vorgeheizten Backofen, Umluft für 15 Minuten**. ABER: Schalte den Ofen aus. Richtig gehört :o) **Schalte den Ofen für 15 Minuten aus**, während die Windbeutel drin sind. Auf diese Weise bilden sie eine kleine Kruste und gehen während des weiteren Backens gleichmässiger auf.

Nach 15 Minuten, schalte den Ofen wieder auf **170°C** ein und backe sie während **10-15 Minuten** weiter.

Die Gesamtbackzeit beträgt also 25-30 Minuten. **Öffne den Ofen während des Backens nicht!** Sie würden sofort zusammenfallen!

Lasse Windbeutel nach dem Backen auf dem Backblech auskühlen. Sie sollten auf der Unterseite gut durchgebacken sein. Wenn sie dann abgekühlt sind. Schneide mit einem Messer ein kleines Kreuz in die Unterseite der Windbeutel, damit du sie füllen kannst.



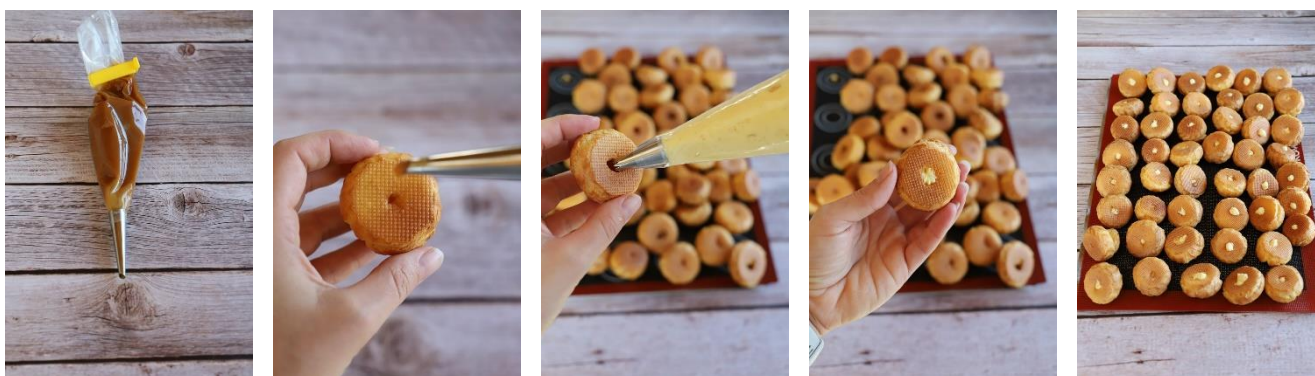
Jetzt ist es Zeit für die Montage. Bereite einen 30-cm-Spritzbeutel mit einer Fülltüle vor.

Fülle **250g Karamell** in den Spritzbeutel. Spritze dann **5g Karamell** in jeden Windbeutel. Die ersten habe ich gewogen, um einen Anhaltspunkt zu haben, die nächsten habe ich nach Augenmass gespritzt ;o).

Fülle dann die Windbeutel mit der Diplomatencreme auf. Fülle sie genügend, aber nicht zu viel. Wenn die Windbeutel zu voll sind, tritt die Creme heraus und es wird schwierig, sie zu glasieren.

Sobald alle Windbeutel gefüllt sind, stelle sie für etwa **20 Minuten in den Tiefkühler**.

In dieser Zeit kannst du die Glasur herstellen.



Glasur

Diese Rocher-Glasur ist ein Rezept des Spitzenkonditor "Cyril Lignac". Er verwendet sie, um seinen Marmorcake zu glasieren. Ich wollte diese Glasur schon lange einmal ausprobieren, aber ohne den Kuchen ;o) Ich habe sie eindeutig für mich entdeckt und du wirst sie vielleicht in Zukunft wiedersehen.

Für die karamellisierten Haselnüsse habe ich den Krokant von Funcakes verwendet. Die sind super! Und für die Schokolade habe ich die berühmte Valrhona-Schokolade, die Jivara, verwendet! Eine ausgezeichnete Schokoladen Kuvertüre!

Beginne damit, **260g Milkschokolade** in der Mikrowelle bei **400Watt für 1 Minute** zu schmelzen. Nach einer Minute rühre die Schokolade mit einem Löffel um und stelle sie erneut **30 Sekunden** in die Mikrowelle. Überprüfe die Temperatur. Sie sollte **45°C** betragen.

Hacke in der Zwischenzeit **75g Milkschokolade** klein.



Sobald die 45°C erreicht sind, füge **75g nicht geschmolzene Schokolade** hinzu, die du fein gehackt hast. **Lasse** die Schokolade gut schmelzen, bevor du mit dem nächsten Schritt fortfährst.

Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, füge **75g Rapsöl** und **105g Haselnusskrokant** hinzu. Vermische alles mit einem Löffel. Und die Glasur ist schon fertig!

Bereite ein Backpapier vor, um die glasierten Windbeutel darauf zu platzieren. Ich persönlich habe ein Backpapier auf eines meiner Lochbleche gelegt. Das ist sehr praktisch, um sie danach zu transportieren und anschliessend in den Kühlschrank zu stellen.

Damit ich die Windbeutel wieder aus der Glasur nehmen kann, ohne meine Finger schmutzig zu machen, habe ich ein Schokoladenutensil verwendet.

Nimm die Windbeutel aus dem Tiefkühler und tauche einen nach dem anderen in die Glasur. Um die Glasur überall zu verteilen nimm einen Löffel zur Hilfe. Stelle die Windbeutel dann auf das Backpapier. Sobald alle Windbeutel mit Schokolade überzogen sind, stelle sie in den Kühlschrank.



Und hier ist das Ergebnis! :o) Eine süsse Bombe, eine echte Umarmung, wie Cyril Lignac sagen würde. Bewahre sie im Kühlschrank auf. Du kannst sie ohne Bedenken einen Tag im Voraus zubereiten.

Ich hoffe, du wirst dieses neue Rezept ausprobieren.

Einen schönen Sonntag, Feinschmecker!

Karin

