

Bärlauch Windbeutel

Hallo Feinschmecker,

Der Frühling ist endlich da! Unter all den Schätzen dieser Saison sticht der Bärlauch mit seinem fein-knoblauchigen Geschmack und seiner leuchtend grünen Farbe besonders hervor. Schon bei den ersten Sonnenstrahlen kannst du ihn im Wald sammeln und damit viele Rezepte verfeinern. Auf unserem Blog hast du bereits das Rezept für die **Bärlauchroulade** und die **Spargel-Bärlauch-Tarte** entdeckt und du hast sie geliebt!

Heute zeigen wir dir ein neues Rezept, um dieses besondere Kraut noch einmal in Szene zu setzen: herzhaftes Windbeutel in Blumenform, die mit einer Ricotta-Bärlauch-Creme gefüllt sind. Ein frühlingshaftes Häppchen, das perfekt für ein frisches und schmackhaftes Apero ist.

Los geht's mit dem Rezept! Um **16 Windbeutel in Blumenform** herzustellen, benötigst du :

Knusperkruste

- 30g Butter
- 40g Mehl
- 40g geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz
- 5 Bärlauchblätter

Brandteig

- 62g Milch
- 62g Wasser
- 55g Butter
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Zucker
- 70g Mehl
- 2 Eier

Bärlauchpesto

- 13g Mandelstifte
- 25g Bärlauch
- 13g geriebener Parmesan
- 35g Olivenöl

Bärlauch-Ricotta-Creme

- 250g Ricotta
- 100g Philadelphia
- 60g Bärlauchpesto
- 5 Bärlauchblätter
- 5 Umdrehungen der Pfeffermühle
- 2 Prisen Salz



Zuerst bereiten wir die Knusperkruste vor. Sie ist wichtig, damit die Windbeutel gleichmässig aufgehen.

Bärlauch Knusperkruste

Gib **30g Butter**, **40g Mehl** und **40g geriebenen Parmesan** in eine Schüssel. Füge noch **1 Prise Salz** hinzu und schnipple **5 Bärlauchblätter** fein.

Vermische alle Zutaten von Hand, bis ein gleichmässiger Teig entsteht.



Sobald der Teig schön glatt ist, lege ihn auf ein Backpapier und bedecke ihn mit einem zweiten Papier. Rolle ihn mit einem grossen Ausrollstab so dünn wie möglich aus. Lege alles in den **Tiefkühler**, während du den Brandteig vorbereitest.

Wir können nun den Brandteig zubereiten.



Brandteig

Giesse **62g Milch** und **62g Wasser** in einen Topf. Füge **55g Butter**, **2 Prisen Salz** und **1 Prise Zucker** hinzu. Erwärme alles bei **mittlerer Hitze**, bis die Butter vollständig geschmolzen ist.



Sobald die Mischung aufkocht, gib **70g Mehl** dazu und reduziere die Hitze. **Trockne den Teig mit einem Holzlöffel bei schwacher Hitze. Dieser Schritt ist wichtig, damit die Windbeutel beim Backen schön aufgehen.** Rühre kräftig um. Es wird sich nach und nach eine Teigkugel bilden. Der Teig ist ausreichend getrocknet, wenn er sich vom Topfrand löst und sich ein kleiner Belag am Topfboden bildet.

Gib den Teig in eine Rührschüssel. Vermische ihn mit dem Knetaken deiner Rührmaschine etwa **30 Sekunden auf Stufe 1**. Schlage in der Zwischenzeit **2 Eier** mit einer Gabel in einem Messbecher leicht auf, so lassen sie sich später besser einarbeiten.

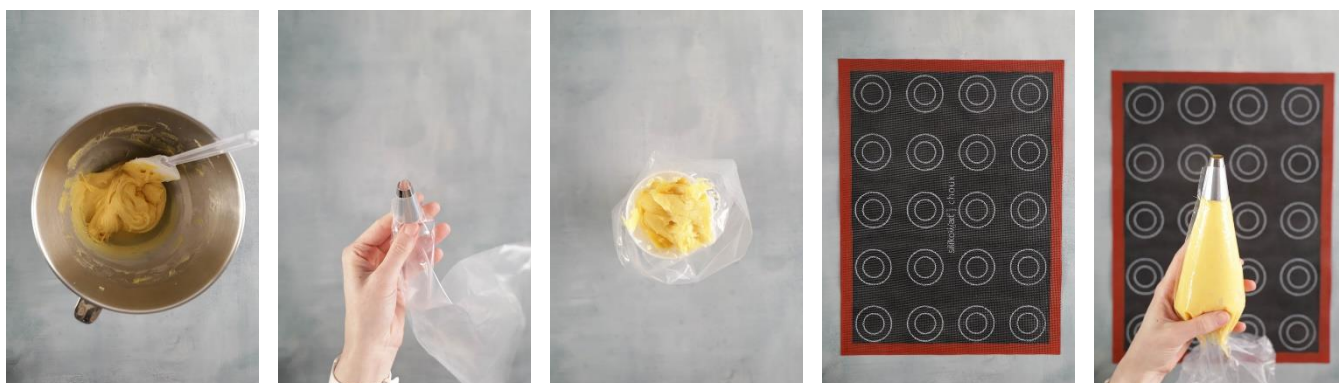
Heize den Backofen auf 180°C Umluft vor. Gib die **Eier nach und nach** zum Teig, während die Rührmaschine auf **niedriger Stufe weiterläuft**.



Rühre so lange, bis der Teig schön glatt und glänzend ist.

Bereite einen Spritzbeutel mit einer **runden 12-mm-Tülle** vor und fülle den Brandteig hinein. Nimm einen Messbecher zu Hilfe, um den Spritzbeutel sauber zu füllen.

Um **16 kleine Blumen** herzustellen, **bereite ein Lochblech, das mit einer perforierten Backmatte mit Abdrücken bedeckt ist**, so bekommen deine Windbeutel eine gleichmässige Form.



Spritze **5 kleine Windbeutel, um eine Blumenform** zu bilden. Nimm den **grösseren Abdruck** zur Hilfe und lasse die Mitte der Blume leer. Achte darauf, dass sich die Windbeutel leicht berühren, da sie sonst später beim Füllen zerbrechen könnten. Sobald der gesamte Brandteig aufgespritzt ist, hole die Knusperkruste aus dem Tiefkühler.

Nimm eine runde 20-mm-Tülle zur Hand und steche damit kleine Knusperkruste-Kreise aus. Lege je einen **Knusperkruste-Kreis auf jeden Windbeutel**.

Backe alles in der Mitte des vorgeheizten Backofens **für 20 Minuten**. Öffne während des Backens auf keinen Fall die Backofentür, denn sonst könnten die Blumen zusammenfallen. **Nach 20 Minuten sind die Windbeutel schön goldbraun. Lasse sie bei Raumtemperatur vollständig auskühlen.**

Ich empfehle dir, sie bereits am Vortag zuzubereiten. Sobald sie komplett ausgekühlt sind, verpacke sie gut in einem Zip-Beutel. So lassen sie sich am nächsten Tag leichter schneiden.

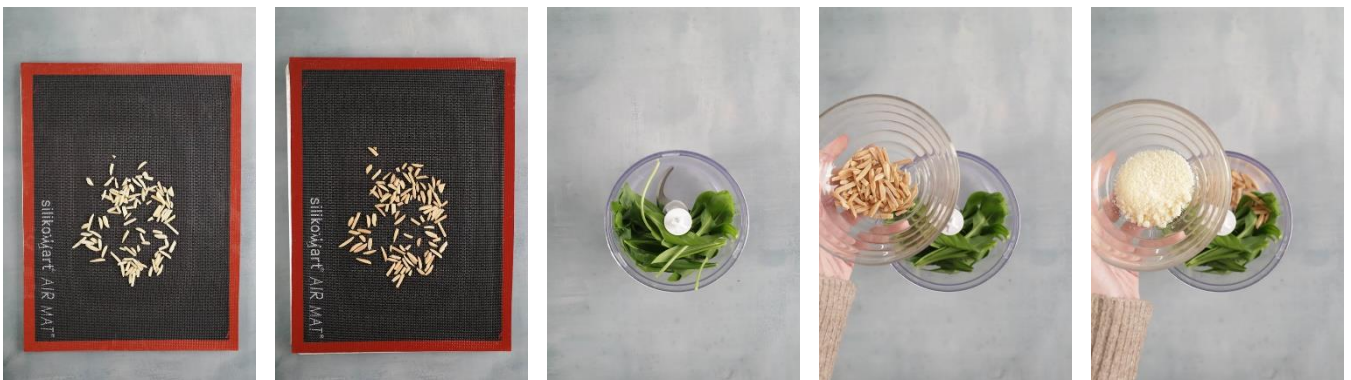
Jetzt bereiten wir die Creme vor, um unsere Blumen zu füllen. Dafür starten wir mit einem Bärlauchpesto.



Bärlauchpesto

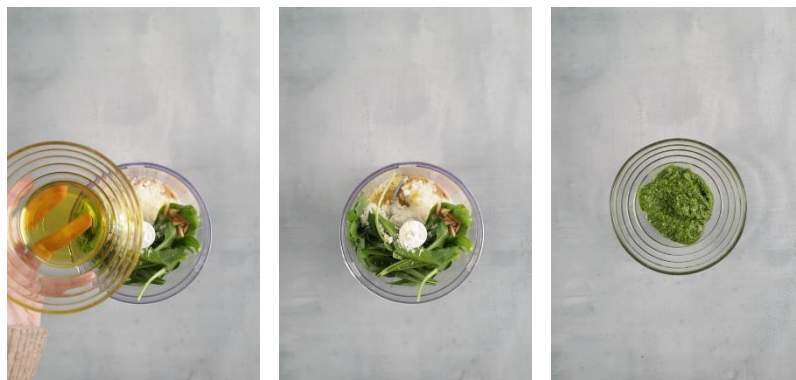
Beginne damit, **13g Mandelstifte** zu rösten. **Heize dazu den Backofen auf 180°C Umluft vor.** Verteile die Mandeln auf einem mit einer perforierten Backmatte ausgelegten Lochblech. Backe sie in der **Backofenmitte für 12 Minuten**. Lasse die Mandeln nach dem Rösten vollständig abkühlen.

Jetzt kannst du das Pesto zubereiten. Gib **25g frischen Bärlauch**, die **13g gerösteten Mandelstifte** und **13g geriebenen Parmesan** in einen Mixer.



Zum Schluss gib **35g Olivenöl** dazu und **mixe alles, bis ein glattes Püree entsteht**. Und voilà, unser Pesto ist fertig! **Stelle es in den Kühlschrank**.

Letzte Vorbereitung: die Bärlauch-Ricotta-Creme.



Bärlauch-Ricotta-Creme

Gib **250g Ricotta** und **100g Philadelphia** in eine Schüssel. Füge **60g** vom zuvor zubereiteten **Pesto** hinzu und schneide **5 Bärlauchblätter** ganz fein.



Würze mit **5 Umdrehungen Pfeffermühle** und **2 Prisen Salz**. Verrühre alles mit einem Schneebeesen zu einer glatten Creme. **Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.**

Nimm einen Spritzbeutel und eine 10-mm-Sterntülle zur Hand. Fülle die Creme in den Spritzbeutel und **stelle** sie bis zum Füllen der Windbeutel **in den Kühlschrank**.



Nun kannst du die Windbeutel belegen. Schneide sie vorsichtig **mit einem kleinen gezahnten Messer der Länge nach auf**. **Sei vorsichtig, denn sie sind sehr zerbrechlich!** Der untere Teil sollte ganz bleiben, damit die Blütenform erhalten bleibt.

Spritze etwas Creme in jeden kleinen Windbeutel und setze die obere Hälfte wieder darauf. Und hier das Resultat: frühlingshafte Blumen aus Brandteig!

Sie bewahren sich **gut verpackt in einer Schachtel im Kühlschrank bis zu 2 Tage** auf.

Ich hoffe, dir gefällt dieses Rezept. Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, Feinschmecker!

Sophie

