

# Rezepte von Fritz Glück

*entdeckt in den Archiven von Teltomalz*



Windbeutel  
mit Brandmasse-Fertigmehl  
und Kaltcreme

*Zutaten für ca. 9 Stück:*  
500 g Biskuit-100 g Brandmasse-  
Fertigmehl  
110 ml Wasser  
4 Eier  
50 ml Speiseöl  
700 ml Schlagsahne

*Zubereitung:*  
Geben Sie das Wasser, die Eier und das  
Speiseöl in einer Schüssel verrühren alles  
und geben langsam das Brandmasse-  
Fertigmehl dazu, alles 2-3 Minuten zu  
einem glatten Teig verrühren.



Die Masse wird mit einem Spritzbeutel in den gewünschten Formen auf ein gefettetes Backblech gespritzt. Anschließend schieben Sie das Backblech in den vorgeheizten Ofen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Windbeutelfüllung vor, indem Sie eine Schüssel mit der Schlagsahne füllen und aufschlagen.

Die Windbeutel abkühlen lassen und einmal waagrecht aufschneiden. Auf die untere Seite geben Sie mit einem Spritzbeutel die Windbeutelfüllung und legen die obere Seite wieder drauf. Das Ganze mit Puderzucker bestäuben.

*Backen:*  
Schieben Sie das Backblech in den auf 210 °C vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten. In den ersten 20 Minuten darf der Ofen auf keinen Fall geöffnet werden, da das Gebäck sonst sofort zusammenfällt!

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

**Fritz Glück**

Weitere Backmischungen finden Sie unter: [www.teltomalz.de](http://www.teltomalz.de)