

# Lichters: Windbeutel mit Schlag und Frucht-Sauce

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-windbeutel-mit-schlag-und-frucht-sauce](http://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-windbeutel-mit-schlag-und-frucht-sauce)

## Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Wasser
- 60 g Butter
- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Schlagsahne
- 2 EL Vanillezucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 cl Eierlikör
- Puderzucker zum Bestäuben
- Himbeer-Fruchtsauce zum Beträufeln
- Salz

## Zubereitung:

### Für die Brandmasse

200 ml Wasser mit einer Prise Salz und der Butter in einem Topf aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Dann auf der ausgeschalteten Kochstelle so lange rühren, bis der Teig zum Kloß wird und sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen.

Die 2 Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers vollständig unterkneten. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Aus der Masse etwa 6 bis 8 große Windbeutel auf ein Blech mit Backpapier spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20-25 Minuten backen.

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit etwas fein abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Windbeutel mit einer Schere aufschneiden und die Sahne in die ausgekühlten Windbeutel-Unterteile verteilen. Den Eierlikör darüber träufeln und den Deckel darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Fruchtsauce beträufeln.

*Rezept: Horst Lichter*

*Prominenter Gast: Max Schautzer*

*Quelle: ZDF-Lafer!Lichter!Lecker! 16.3.2013*