

Windbeutel mit Dattel-Frischkäsecrème

Zutaten | 4 Portionen

Für den Teig:

250 ml	Wasser
60 g	Butter
1	Prise Salz
	abgeriebene Schale von einer halben Zitrone
200 g	Mehl
4	Eier

Für die Füllung:

6-8	frische oder getrocknete Datteln
200 g	Frischkäse
200 g	Kräuterfrischkäse
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Für den Brandteig Wasser, Butter, Salz und Zitronenschale in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen.
- Mehl sieben, in den Topf zur Flüssigkeit geben und alles so lange unter Hitzeeinwirkung rühren, bis sich aus dem Teig ein Kloß gebildet hat, der sich vom Topfboden löst.
- Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Anschließend die Eier nacheinander mit einem Knethaken unter den Teig rühren.
- Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen und eine feuerfeste Tasse mit Wasser dazu in den Backofen stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln den Teig in kleinen Häufchen darauf verteilen oder mit einem Spritzbeutel kleine Türmchen formen.
- Auf der mittleren Schiene die Brandteig-Türmchen bei 220°C ca. 15-20 Minuten ausbacken. Während des Backens darf der Ofen nicht geöffnet werden. Anschließend Windbeutel herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- Für die Füllung die Datteln in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse und dem Kräuterkäse verrühren. Crème mit Salz und Pfeffer abschmecken.

-
- Windbeutel in der Mitte quer aufschneiden und mit der Dattelcrème füllen.

Tipp:

Die Windbeutel können sehr gut eingefroren werden und bei Bedarf nach dem Auftauen herzhaft oder alternativ beispielweise mit einer süßen Puddingcrème gefüllt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 256 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
754 kcal	46 g	60 g	22,8 g	140 mg