**Erdbeer-Sahne-Windbeutel**

Für ca. 15 Stück

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

250 ml Wasser

50 g Butter (oder Margarine)

2 TL Diamant Feinster Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

4–5 Eier (Größe M)

*Für die Füllung:*

400 g Sahne

30 g Diamant Feinster Zucker

400 g frische Erdbeeren (geputzt gewogen)

Diamant Puderzucker

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten für den Teig abwiegen und bereitstellen.
2. Wasser mit Butter, Zucker und Salz in einem weiten Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das ganze Mehl auf einmal hineingeben und alles so lange rühren, bis sich der Teig als großer Kloß vom Topfboden löst. Dies dauert ca. eine Minute. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
4. Nach und nach erst vier Eier jeweils einzeln mit dem Handrührgerät gut unterrühren. Ist der Teig glatt und glänzend und reißt in langen Spitzen vom Löffel, erübrigt sich die Zugabe des fünften Eis. Wenn der Teig noch zu fest ist, das fünfte Ei noch unterrühren.
5. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in größeren Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20–25 Minuten backen. Die Backofentür nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen.
7. Nach dem Backen noch 5 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Noch warm halb aufschneiden und abkühlen lassen.
8. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Sahne mit Diamant Feinster Zucker steif schlagen, Erdbeerstückchen unterheben.
9. Windbeutel mit Erdbeersahne füllen und mit Diamant Puderzucker bestäuben.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 562 kJ – Kalorien: 134 kcal – Fett: 10 g – davon gesättigte Fettsäuren: 5,6 g

Kohlenhydrate: 8,7 g – davon Zucker: 2,8 g – Eiweiß: 3,1 g – Salz: 0,07 g