



## Brandteig Windbeutel pikant gefüllt

### Zutaten:

250 ml Wasser  
60g Butter  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
4-5 Eier  
1 TL Backpulver

### Füllung:

200 g Magerquark  
2 EL Milch  
1 Paprika  
½ Pck. gehackte Petersilie (TK)  
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Wasser, Butter und Salz in einen Kochtopf geben, aufkochen, Kochstelle ausschalten und den Kochtopf von der Kochstelle nehmen.

Das gesamte Mehl dazugeben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Kochtopf wieder auf die warme Kochstelle setzen und den Teig in der Nachwärme so lange rühren und abbrennen, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden eine weiße Teighaut bildet.

Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen, abkühlen lassen und ein Ei unter die Masse rühren. Die übrigen Eier nacheinander einzeln unter den Teig rühren. (Werden die Eier auf einmal dazugegeben, so verbinden sie sich nicht mit dem Teig.) Ab dem vierten Ei die Konsistenz des Teiges prüfen. Wenn der Teig glänzt und so von den Knethaken abreißt, dass lange Teigspitzen hängen bleiben, wird kein weiteres Ei benötigt. Nun wird das Backpulver untergerührt.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und spitze Häufchen spritzen. In den Herd auf die mittlere Stufe schieben. Während dem Backen eine feuerfeste Schale mit heißen Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Heißluft: 180°C

Backzeit: 25-30 Minuten

### Füllung:

Paprika waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Quark, Paprikawürfel, gehackte Petersilie und Milch in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken.

Die abgekühlten Windbeutel mit einem Brotmesser aufschneiden, mit der Quarkmasse füllen und kühl servieren.

*Viel Spaß und guten Appetit!*