



← Windbeutelspäß
Bützchen

WINDBEUTELSPASS BÜTZCHEN

À LA CRÈME BRÛLÉE-KIRSCH

WINDBEUTELSPASS BÜTZCHEN (À LA CRÈME BRÛLÉE-KIRSCH)

HERSTELLUNG

- Je 100 g Brandmasse mit einer Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren
- Backen

Backtemperatur: 230 °C bei geöffnetem Zug

Backzeit: 40 - 45 Minuten

- Nach dem Auskühlen die Deckel abschneiden
- Je 40 g Dawn Delifruit Classic Schwarzkirsche einfüllen
- Je 100 g Crème Bayerischer Art à la Crème Brûlée aufdressieren und gekühlt anziehen lassen
- Dawn Fettglasur Drops Weiß auflösen und die Deckel damit dekorieren
- Wenn gewünscht, rote Streuherzen aufstreuen und Dobra „Hot Lips“ aufsetzen
- Die dekorierten Deckel aufsetzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 40 Windbeutel

- 4000 g Brandmasse
- 1600 g Dawn Delifruit Classic Schwarzkirsche 8.03091.300
- 2700 g Crème Bayerischer Art à la Crème Brûlée
- 400 g Dawn Fettglasur Drops Weiß 2.10065.015
- Dobra Hot Lips 2.76000.008

Brandmasse

- 1250 g Dawn Brandmassen-Mix 2.03919.115
- 2250 g Wasser (30 °C)
- 250 g Vollei
- 250 g Speiseöl
- 5 g Salz
- 15 g Dawn Mauritius 2.01800.112

4020 g Gesamt

Crème Bayerischer Art à la Crème Brûlée

- 540 g Dawn Creme Delikat 2.03682.505
- 300 g Dawn Fond à la Crème Brûlée 2.03161.114
- 1600 g Wasser (20 °C)
- 1600 g Sahne, geschlagen

4040 g Gesamt

Tipp

Crème und Füllung lassen sich beliebig mit anderen Dawn Fonds oder Fruchtfüllungen variieren.

Ob an Karneval oder Silvester, für außergewöhnlich gefüllte und dekorierte Windbeutel findet sich immer ein Anlass. Wie wäre es mit einem Dreigestirn im 3er Aktionspaket oder einer Mini-Karnevalsparede mit Rosenmontags- und Weiberfastnachtsböllern?

Herstellung Brandmasse

- Alle Zutaten 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit verrühren

Crème Bayerischer Art à la Crème Brûlée

- Dawn Creme Delikat und Dawn Fond à la Crème Brûlée mit Wasser (20 °C) 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben