



WINDBEUTEL MIT VANILLESAHNE VANILLA CREAM PUFFS

Zutaten Teig
375ml Wasser
50g Zucker
Prise Salz
100g Butter
200g Mehl
5 Eier

Zutaten Füllung
200ml Sahne
1 Pk. Sahnesteif
2 EL Vanillepaste
2 EL Zucker

Ingredients Dough
1 3 oz water
1/4 cup sugar
pinch of salt
1/2 cup butter
1 1/2 cups flour
5 eggs

Ingredients Filling
1 cup whip cream
1 tbsp cream stabilizer
2 tbsp vanilla paste
2 tbsp sugar

Zubereitung Teig

1. Wasser, Salz, Butter und Zucker zum kochen bringen
2. sobald sich alles verbunden hat, das Mehl dazusieben, die Hitze reduzieren und mit einem Schaber alles vermischen und rühren bis sich der Teig vom Boden leicht lösen lässt
3. den Teigklumpen in eine Rührschüssel geben und vorsichtig im 30 Sekunden-Takt die Eier dazuschlagen
4. wenn der Teig geschmeidig ist, in eine Spritztülle füllen und auf ein Backblech mit Backpapier aufspritzen und bei 220°C Ober/Unterhitze für circa 20min backen – anschließend auskühlen lassen

Zubereitung Sahne

1. alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und die Sahne steif schlagen, in eine Spritztüle geben und damit die Windbeutel befüllen

Instructions Dough

1. bring water, salt, sugar and butter to a boil
2. once everything is combined, sieve in flour and stir with a spatula
3. take off heat and combine everything until dough doesn't stick to bottom of saucepan anymore
4. transfer dough into the bowl of an electric mixer and add eggs one at a time every 30 seconds
5. fill a piping bag mit dough and pipe on baking sheet with parchment paper and then bake at 430°F for about 20 min and let cool off completely afterwards

Instructions Cream

1. place all ingredients in a bowl and beat until stiff
2. fill a piping bag and squeeze cream into cream puffs

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

