

# Spiegeleier Windbeutel

vom Zauberstein oder großen Ofenzauberer  
Ergibt 12 Stück



## Zutaten:

150ml Wasser  
120g Mehl  
1 EL Speisestärke  
1 Prise Salz  
50g Butter  
3 Eier (M)  
1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote  
1 Dose Aprikosen  
100g Schlagsahne  
100g Schmand  
3 EL Puderzucker

## Zubereitung Brandteig:

150ml Wasser, Salz und Butter in einem Kochtopf kräftig aufkochen. Mehl komplett hinzufügen und die Hitze reduzieren. Nun mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und sich vom Topfrand löst. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Ei sofort unterrühren. Ca. 5-10 Min. abkühlen lassen. Dann die restlichen Eier unterrühren.

## Zubereitung Brandteig im Thermomix:

Wasser, Butter und Salz **7 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen. Mehl hinzugeben und erneut **4 Min./100°C/Stufe 2** verrühren. Ca. 20 Min. abkühlen lassen bis die Restwärme bei 60°C ist.

Den Thermomix **1 Min./Stufe 3** anstellen und dabei nach und nach die Eier über die Deckelöffnung hinzugeben. Kurz warten, bis Restwärme bei 37°C ist, dann Teig weiterverarbeiten.

## Weitere Zubereitung:

**Backofen auf Ober/Unterhitze 225°C vorheizen.**

Den Zauberstein oder großen Ofenzauberer ganz dünn einfetten wenn nötig. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel 6 dünne Teigfladen auf die Stoneware geben und flach verstreichen. (Dazu hilft ein Löffelrücken, der in Wasser getaucht wird.)

Die Windbeutel nacheinander im Backofen **20-25 Min. backen** und auskühlen lassen.

## Zubereitung Creme:

Aprikosen abtropfen lassen. Schmand mit Puderzucker cremig rühren, Vanilleextrakt zugeben. Sahne steif schlagen.

Schmand und Sahne verrühren. Sahnecreme auf den Windbeuteln verteilen und mit einer Aprikosenhälfte belegen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.