



# Chouquettes (Französische Windbeutel)



## Zutaten

---

- 100 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 70 g Butter (ungesalzen)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier (M) oder 2 Eier (L)
- 120 g Mehl

### Zum bestreichen:

- 1 Eigelb
  - Etwas Hagelzucker
- 

## Zubereitung

---

1. In einem Kochtopf Wasser, Milch, Zucker, eine Prise Salz und die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen (**nicht kochen!**).
2. Kochtopf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel mischen.
3. Wenn das Mehl gut gemischt ist (keine Klümpchen mehr), den Kochtopf wieder auf den Herd stellen (mittlere Hitze)
4. Einige Minuten ohne Unterbrechung rühren, bis der Teig zusammenklebt und eine Kugel bildet.
5. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und nach und nach die Eier dazugeben (achten Sie auf die Größe der Eier).



# Chouquettes (Französische Windbeutel)



**Wichtig:** der Teig darf nicht zu flüssig sein.

1. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und hiermit kleine Kugeln auf einem Backblech formen.
2. Die Teigkugeln mit dem Eigelb bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
3. Windbeutel für 25-30 Minuten bei 180°C auf mittlerer Stufe im Ofen backen.



Wunderbar warm können Sie die *Chouquettes* direkt aus dem Backofen naschen. Bon appetit!