

## Windbeutel mit Rhabarber-Vanille-Glace

### Zutaten

Für ca. 16 Stück

Backpapier für das Blech

Füllung:

300 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

50 g Zucker

0,5 dl roter Sirup

1 TL Zitronensaft

2 EL Butter

900 ml Vanilleglace, leicht angetaut

Teig:

2 dl Wasser

½ TL Salz

1 EL Zucker

50 g Butter

100 g Mehl

2-3 Eier, verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben

Hinweis: Windbeutel werden häufig auch Ofenküchlein genannt.



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Tiefkühlen: ca. 4 Stunden

1. Füllung: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft weich kochen, mit Schwingbesen verrühren. Butter dazurühren, auskühlen lassen. Vanilleglace verrühren, Rhabarber marmorartig darunterziehen. In tiefkühlgeeigneten Behälter füllen, 3-4 Stunden gefrieren.
2. Teig: Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen. Mehl im Sturz beifügen und rühren bis der Teig zusammenhält und sich vom Pfannenrand löst. Leicht auskühlen lassen. Eier portionenweise darunterrühren, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.
3. Mit 2 Teelöffeln mit grossem Abstand Häufchen von ca. 3 cm Ø auf das vorbereitete Blech geben.
4. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen, auskühlen lassen. Aufschneiden.
5. Windbeutel mit je 1 Kugel Glace füllen. Mit Puderzucker bestäuben.

Wie praktisch! Die charakteristischen Hohlräume der Windbeutel laden förmlich zum Befüllen ein.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 188 kcal, 4g Eiweiss, 10g Fett, 21g Kohlenhydrate.