

# VIEL WIND UM DOOFE BEUTEL

## VIEL WIND UM DOOFE BEUTEL

Was soll ich sagen - manche Dinge wollen nicht so wie sie laut Rezept angeblich sollen. So auch diese Windbeutel. In Nelson Müller's Kochbuch sah der Windbeutel wirklich toll aus. Also wurde er als Dessert für einen Mädelsabend ausgewählt. Mit Sahne und Mango - ich habe mir das wirklich lecker vorgestellt. Tja... ich habe den Teig nach Rezept gemixt und sofort gesehen, dass daraus kein Windbeutel wird. Viel zu dünn. Die 7-köpfige Raupe war da optimistischer, sie kann weder kochen noch backen, wer will es ihr da schon zum Vorwurf machen? Das hier war am Ende das Ergebnis... zugegeben, auch nur noch halbherzig fotografiert. Deshalb sind diese missglückten Windbeutel der perfekte zweite Beitrag für das Outtakes from your kitchen Event bei Zorra das sich die liebe Melanie von Pimpimella ausgedacht hat.



Aber einen Schritt zurück. Der Teig war flüssig. Die 7-köpfige Raupe hat argumentiert, dass das bestimmt so sein muss, wurde ja alles wie im Rezept beschrieben gemacht - da konnte ich sie nur durch den Praxistest vom Gegenteil überzeugen. Also habe ich ein paar Löffel Teig auf dem Backblech gebacken, den Rest habe ich im Muffinblech gebacken.



Im Ofen gebacken, die Zeit nach Rezept eingehalten und ein paar steinharte Kleckse und extrem kompakte, nahezu geschmacksneutrale Muffins aus dem Ofen geholt.



So in etwa einen viertel Windbeutel-Muffin konnte man als Trägersubstanz für die Sahne essen. Das Beste auf dem Teller war wohl die Mango.

Kein Leckerchen ☐