

Windbeutel mit Nougat und Quitten



Zutaten (für ca. 12-14 Stück)

2 Quitten (ca. 300g)	420 ml Milch
90 g Zucker	180 g weiche Butter
1/2 TL frisch geriebener Ingwer	1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker	1 TL Zucker
200 ml Apfelsaft	150 g Mehl (Typ 405)
2-3 EL Saucenbinder hell	4 Eier
40 g Vanillepuddingpulver	2 Eigelbe (M)
90 g Nussnougat	Etwas Fett für das Backblech



Zubereitungszeit
1 h 20 Min



Kcal
292

KJ
1218

Eiweiss
5,5 g

Fett
18,0 g

Kohlenhydrate
27,0 g

Zubereitung

1. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit 50 g Zucker, geriebenem Ingwer, Vanillezucker und Apfelsaft 15-20 Min. abgedeckt köcheln lassen. Den Saucenbinder einrühren und abkühlen lassen.
2. 275 ml Milch aufkochen. Die restliche Milch mit 40 g Zucker, Puddingpulver und 2 Eigelben glatt rühren. Die Mischung in die kochende Milch rühren und 2 Min. köcheln lassen. Das Nougat würfeln und unter die Creme rühren. Die Masse flach in ein Gefäß füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Die Creme mit einem Handrührgerät glatt rühren, 120 g Butter zugeben und die Masse 6 Min. aufschlagen.
3. 3: Je 120 ml Milch und Wasser mit 60 g Butter, einer Prise Salz und 1 TL Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal mit einem Holzlöffel unterrühren. Bei mittlerer Hitze so lange rühren bis ein glatter Teig entstanden ist. 3-4 Min. rühren und den Teig abbrennen bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Den Teig in eine Schüssel geben und 4-5 Min. abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander mit einem Knethaken unterrühren.
4. Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Gr. 12) füllen und kleine Rosetten auf das Backblech spritzen. Im Backofen 20-25 Min. goldbraun backen. Die Windbeutel auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Quitten und Nougatcreme füllen und servieren.