

## Party-Windbeutel



### Zubereitung

#### Zutaten für 3 verschiedene Sorten:

##### Für den Teig:

- 1/4 Liter Wasser
- 70 g Butter
- 150 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 3 Eier

##### Für die erste Sorte:

- 1/3 Teig
- 1 Prise **Kräuterpfefter**
- 3-4 Scheiben Schinken oder Speck

##### Für die zweite Sorte:

- 1/3 Teig
- 1 Prise **Harissa**
- kleine Käsewürfel (z.B. Gouda)

##### Für die dritte Sorte:

- 1/3 Teig
- 1 Prise **Tomate Mozzarella**
- 1 Prise Salz
- etwas Zucker
- Kirschtomaten

### Unser Tipp

Je nach Belieben können auch andere scheid-gewürzkontor Gewürzmischungen verwendet werden.

Zuerst den Teig zubereiten. Dafür das Wasser mit der Butter und Salz kurz aufkochen, dann das gesiebte Mehl und die Speisestärke komplett hineingeben und sofort kräftig rühren, bis sich ein Teig-Kloß vom Topfboden löst. Diesen in eine Rührschüssel füllen und 1 Ei unterrühren. Wenn dieses komplett verrührt ist, das nächste Ei einrühren und anschließend das dritte Ei. Das dritte Ei gegebenenfalls weg lassen, da der Teig eine geschmeidige, aber nicht zu weiche Konsistenz haben sollte.

Den Backofen auf 210° vorheizen.

Für 3 verschiedene Windbeutelchen den Teig dritteln.

Für die erste Sorte den Teig mit **Kräuterpfefter** vermengen. Aus den Schinkenscheiben kleine Kügelchen formen und mit etwas Teig ummanteln.

Für die zweite Sorte genauso verfahren. Den Teig mit **Harissa** vermengen und die Käsewürfelchen mit etwas Teig kugelig ummanteln.

Für die dritte Sorte den Teig mit **Tomate Mozzarella** und Salz vermischen, eine Kirschtomate mit etwas Zucker bestreuen und anschließend ebenfalls mit etwas Teig ummanteln.

Zum Schluss alle Windbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

