



WINDBEUTEL MIT SCHOKOLADENCREME

(ergibt 15 Stück)

Zutaten:

250 ml Wasser
40 g Butter
Jodsalz
125 g glutenfreie Mehlmischung
4 Eier
250 ml Milch
40 g Zucker
Jodsalz
30 g Schokoladenpuddingpulver *
250 g Magerquark
100 g Mandarinen aus der Dose

Zubereitung:

Wasser mit der Butter und Jodsalz aufkochen. Das glutenfreie Mehl auf einmal in den Topf geben und die Masse mit einem Kochlöffel vermischen und solange rühren, bis sich ein Kloß bildet. Den Teig in eine extra Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln in den Teig einarbeiten und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Anschließend Windbeutel spritzen und im Backofen bei 210° C ca. 30 Minuten backen. Für die Füllung das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Milch verrühren, die restliche Milch mit Jodsalz aufkochen und sobald die Milch zu Kochen beginnt, das Puddingpulver einrühren und nochmals Aufkochen lassen. Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Quark verrühren. Die Windbeutel aufschneiden, mit der Schokoladen-Quark-Masse füllen und die Mandarinen jeweils darauf setzen.

Zubereitungszeit: ca. 60 - 70min

*Auswahl anhand der aktuellen Aufstellung glutenfreier Lebensmittel