

# MINI-WINDBEUTEL MIT GEFLÜGELSALAT

---

## Zutaten:

<b>250 ml</b>	Wasser
<b>1/2 TL</b>	Salz
<b>75 g</b>	Butter (oder Margarine)
<b>175 g</b>	Mehl
<b>1 gestr. TL</b>	Backpulver
<b>3-4</b>	Eier

## Zubereitung:

1. In einem Topf das Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Das Mehl auf einmal hineingeben und schnell zu einem Kloß verrühren.
2. In eine Schüssel geben und sofort ein Ei mit dem Handmixer unterrühren. Dann nach und nach die Eier zufügen, das Backpulver unterrühren.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen.
4. Mit Hilfe eines Spritzbeutels den Brandteig in kleine Tupfen (ca. Größe einer Walnuss) auf das Backblech spritzen.
5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, G-Herd Stufe 3, Heißluft/ Umluft ca. 160 Grad) in ca. 25 Minuten gold  
backen.
6. Achtung! Den Backofen nicht zwischendurch öffnen, damit die Windbeutel nicht zusammenfallen.
7. Von den Windbeuteln oben eine kleine Kappe abschneiden und das Gebäck auskühlen lassen.

## Die Füllung:

<b>500 g</b>	gekochte Hähnchenbrust (oder Grillhähnchen)
<b>250 g</b>	Weintrauben (grün & blau)
<b>2-3</b>	Frühlingszwiebeln
<b>2 EL</b>	gehackte Kräuter (gemischt, z.B. Petersilie, Kresse, Dill)
<b>4 EL</b>	Mayonnaise
<b>4 EL</b>	Joghurt Pfeffer Salz Curry Evtl. etwas Zitronensaft

## Füllung:

1. Das gegarte Hähnchenfleisch in sehr dünne Streifen schneiden.
2. Die gewaschenen Weintrauben halbieren oder in Stücke, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Mit den Kräutern, Mayonnaise, Joghurt und Gewürzen zum Hähnchenfleisch geben. Alles locker vermischen und eventuell mit Zitronensaft abschmecken. Bis zum Gebrauch kalt stellen.
4. Die Windbeutelchen mit Geflügelsalat füllen und auf einer Platte anrichten. Mit Salatblättern oder Kräutern dekorieren.

- Die Rezeptmenge ergibt ca. 40 Mini-Windbeutel oder 12 große Windbeutel.



Zu diesem Rezept empfehlen wir

Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken

Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé

Diese Website wurde mit toujou gebaut

