

**TIPP:** Garnieren Sie den Windbeutel am Ende mit einer Feige, um Ihr Dessert perfekt abzurunden.



## Butter-Windbeutel mit Nuss-Mouse und Karamellsoße

Für 20 Windbeutel:  
.....

**20 Butter-Windbeutel, Art. 11271**  
**75 g Zucker zum Karamellisieren**  
**300 g Haselnüsse, gemahlen**  
**1.200 ml Milch**  
**12 Blätter Gelatine**  
**300 g Zucker**  
**3 Vanilleschoten**  
**600 g Schlagsahne**  
 .....

- 1 Die gemahlten Haselnüsse in einem Topf mit der Milch vermengen, kurz aufkochen und zugedeckt kalt stellen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen.
- 2 Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die Gelatine in die Eigelbmasse rühren, bis sie gelöst ist.
- 3 Nussmilch einrühren und das Mark der Vanilleschoten dazugeben. Kalt stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren.
- 4 Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Alles in eine Schüssel geben und ca. 6 Stunden kühlen lassen.
- 5 Die Windbeutel in der Mitte teilen, mit einem Spritzbeutel befüllen und Deckel wieder aufsetzen. Danach den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und über den Windbeuteln verteilen.