Tauernwindbeutel

Die Tauernwindbeutel sind eine wahre Osttiroler Spezialität und gehören zu den beliebtesten süßen Klassikern im Matreier Tauernhaus. Diese luftigen Brandteiggebäcke sind leicht, zart und dabei herrlich cremig gefüllt – ein Genuss, der an traditionelle Bergküche und alpenländische Mehlspeisen erinnert. Mit ihrem feinen Geschmack und der unkomplizierten Zubereitung sind die Tauernwindbeutel perfekt für besondere Anlässe, gemütliche Nachmittage oder als Highlight auf jeder Kaffeetafel. In diesem Rezept zeigen wir dir Schritt für Schritt, wie du die originalen Tauernwindbeutel ganz einfach zu Hause nachbacken kannst.

Zutaten für 10 bis 12 Stück:

- 200 ml Wasser
- 100 g Bauernbutter
- 150 g Dinkelmehl 1TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier

Fülle:

- 250 ml Schlagobers
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für die Tauernwindbeutel zuerst Wasser, Salz, Butter und Zucker langsam in einem Topf aufkochen. Sobald alles geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Dinkelmehl rasch einrühren. Solange kräftig rühren, bis sich der Brandteig vom Topfrand löst und eine glatte, kompakte Masse entsteht. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Das Backrohr auf 225 °C vorheizen (ohne Umluft!). Den ausgekühlten Teig in eine Rührschüssel geben und nacheinander die Eier einarbeiten, am besten mit dem Rührgerät, bis ein glänzender, geschmeidiger Brandteig entsteht.

Nun den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Zwischen den einzelnen Tauernwindbeuteln ausreichend Abstand lassen.

Im Backrohr 15 Minuten bei 225 °C backen, danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Damit die Tauernwindbeutel perfekt trocknen, das Backrohr ausschalten, einen Kochlöffel in die Tür klemmen und die Windbeutel noch 10 Minuten im warmen Ofen ruhen lassen.

Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schlagobers steif schlagen, die Windbeutel halbieren, füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Das Team vom Matreier Tauernhaus wünscht gutes Gelingen!

Noch mehr Lust auf Süßes?

Wenn dir die Tauernwindbeutel schmecken, findest du noch viele weitere traditionelle Rezepte zum Nachbacken in unserem Blog.