

BRANDTEIG GRUNDREZEPT



Brandteig wird klassisch für Windbeutel verwendet, ihr könnt daraus aber auch Churros, Profiteroles oder Eclairs und viele andere Gebäcke zubereiten. Der Brandteig wird abgebrannt, das hat nichts mit Anbrennen zu tun, sorgt aber dafür, dass der Teig später schon luftig aufgeht. Bei Brandteig ist es wichtig geduldig zu sein und die Schritte genau zu befolgen, sonst kann es passieren, dass der Teig nicht geschmeidig wird oder beim Backen nicht aufgeht oder zusammenfällt. Ich spritze ihn gern mit einem Spritzbeutel hübsch auf, ihr könnt hier aber auch nur mit einem Löffel portionieren. Rezepte für Füllungen und weitere Ideen mit Brandteig findet ihr auf meinem Blog und in meiner App. 1 Portion Teig reicht für etwa 20 Windbeutel.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

BRANDTEIG - ZUBEREITUNG IM TOPF

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Gib das Mehl komplett hinzu, jetzt kann der Teig etwas klumpen, das ist aber normal. Rühre so lange weiter, bis sich am Boden des Topfes ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine Rührschüssel, streiche ihn mit einem Backlöffel etwas am Schüsselrand hoch und lasse ihn kurz abkühlen. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder dem Backlöffel sorgfältig ein, rühre immer so lange, bis eine schon fast homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du 1-2 mehr oder weniger benötigst. Du kannst das letzte Ei auch verquirlen und erstmal die Hälfte dazugeben, so wird es nicht zu viel Ei.

Den „abgebrannten“ Teigrest im Topf kannst du abkühlen lassen und dann mit einem Schaber herausholen und naschen.

BRANDTEIG:

- ☐ **60 g** Butter
- ☐ **250 g** Wasser
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **5** Eier

BRANDTEIG - ZUBEREITUNG IN DER KENWOOD COOKING CHEF XL CONNECT

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in die Rührschüssel. Erhitze die Mischung auf 135 °C. Gib dann das Mehl dazu und rühre den Teig mit dem Flachrührer durch, bis sich am Boden der Schüssel ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine zweite Rührschüssel und rühre die Eier (ohne Hitze) einzeln sorgfältig ein. Rühre immer so lange, bis eine homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

BRANDTEIG GEBÄCK

BRANDTEIG GRUNDREZEPT



Portioniere den Teig nach Belieben mit einem Löffel oder gib ihn in einen Spritzbeutel mit einer Tülle deiner Wahl. Da der Teig relativ fest ist, kannst du zwei Spritzbeutel ineinander verwenden, so werden sie stabiler. Forme oder spritze den Teig dann zu Windbeuteln oder Eclairs oder deiner gewünschten Form auf mit Backfolie belegte Bleche. Tupfe vorsichtig etwas Wasser darauf und backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten goldbraun. Öffne die Ofentür nicht während dem Backen, sonst könnte das Gebäck zusammenfallen. Je nach Größe der einzelnen Gebäcke kann die Backzeit variieren. Nimm das Gebäck aus dem Ofen und lasse es abkühlen, bevor du es füllst und dekorierst. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!