

Brandteig-Grundrezept

Das Brandteig-Grundrezept bildet die Basis für eine Vielzahl süßen Gebäcks. Mit diesem Rezept gelingen zum Beispiel luftig-leichte Windbeutel oder Eclairs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

90 ml	Milch
90 ml	Wasser
80 g	Butter
1 Prise	Salz
10 g	Zucker
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für das **Brandteig-Grundrezept** zunächst die Butter in Würfel schneiden. Wasser, Milch, Butterwürfel, Zucker und Salz in einen Topf geben.
2. Auf höchster Stufe erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Einmal aufkochen, nach 2 bis 3 Sekunden den Topf sofort vom Herd ziehen. Das Mehl schnell in den Topf schütten. Mit dem Kochlöffel erst langsam unterheben, dann schnell und kräftig so lange verrühren, bis ein fester Teig entsteht.
3. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen. Etwa eine halbe bis ganze Minute lang bei höchster Temperatur konstant so lange rühren, bis sich der Teig von selbst löst und nicht mehr am Topf oder Kochlöffel klebt. Wieder vom Herd ziehen, in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Eier verschlagen. Zwei Drittel der Eier schrittweise in den Teig mischen, bis er einen auffallenden Glanz bekommt. Testweise mit einem Löffel Teig entnehmen. Er ist fertig, wenn er sich in langen Fäden zäh vom Löffel nach unten zieht und erst nach mehreren Sekunden

löst. Andernfalls das übrige Ei in den Teig mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

5. Für Eclairs (glasierte Gebäck) einen Spritzbeutel mit dem Teig befüllen. Glatten Aufsatz mit 0,2 Zentimeter Durchmesser verwenden. Den Beutel abgewinkelt (45 Grad) über dem Blech halten. Den Teig in etwa 12 bis 15 Zentimeter langen Strängen gleichmäßig auf das Blech drücken. Auf einen gleichmäßigen Druck achten. Alle Eclairs sollten nach Möglichkeit dieselbe Länge und Stärke haben. Zwischen den einzelnen Teigstücken rund 3 Zentimeter Abstand lassen. Vor dem Backen gegebenenfalls das übrige verschlagene Ei oder etwas Wasser auf die Eclairs pinseln.
6. Das Blech nun in den Ofen schieben. Die Backzeit richtet sich nach der Zubereitungsform und Größe. Für Eclairs rechnet man bei 150 Grad etwa 55 bis 60 Minuten. Die Teigstücke sind fertig, wenn sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Wichtig: Während des Backvorgangs muss die heiße, feuchte Luft über Lüftungsschlitzte aus dem Backofen entweichen können. Andernfalls 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Ofen einen Spalt offenstehen lassen, indem man in die Tür einen Kochlöffel oder ähnliches aus Holz einklemmt. Die Eclairs müssen unbedingt trocknen, sonst fallen sie schnell zusammen.

Tipp

Das Brandteig Grundrezept eignet sich auch zur Zubereitung von Windbeuteln, Spritzkuchen, Krapfen und anderem süßen Gebäck.