



Brandteig-Grundrezept



FOTO: BRIGITTE SPORRER / EINFACH BACKEN

Mit unserer detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitung kannst auch du den Brandteig ganz leicht herstellen. Ob für Eclairs oder Windbeutel – mit unserem Rezept gelingt dir das Klassiker-Gebäck garantiert.

Gesamtzeit	1 h 10 Min.
Arbeitszeit	45 Min.
Backen	25 Min.
Niveau	Mittel

2 EL	Butter
150 ml	Wasser
1 TL	Zucker
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
3	Ei

1. Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig 150 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig „abgebrannt“ und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen.
3. Teig in eine Schüssel geben, 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers einrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig wenn er schön glantz und zäh von einem Löffel fällt.
4. Teig in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und mit Abstand die beliebigen Formen auf das Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Gebäck etwas auskühlen lassen und nach Belieben zu Eclairs, Windbeutel etc. weiterverarbeiten.

