

Brandteig - Tips

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brandteig, Info, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

WICHTIG: Niemals mit Augenmass arbeiten, sondern genau abwiegen und messen. Das Wasser rasch zum Kochen bringen, dann aber sofort vom Feuer nehmen, damit es nicht verdampft: sonst stimmt die Menge nicht mehr. Das Mehl auf einmal in das siedende Wasser schütten, sonst gibt's Klümpchen. Den Mehlbrei auf mittlerem Feuer stetig rühren, bis sich ein Teigkloss bildet und ein weisser Film den Topfboden überzieht. Den heissen Brei in eine kühle Rührschüssel umfüllen: die Eier könnten sonst im zu heissen Topf gerinnen und ihre Bindefähigkeit verlieren. Die Eier einzeln hinzufügen, denn je nach Grösse kann das letzte bereits zu viel sein: der Teig muss glänzen und feste Spitzen bilden. Für süßes Gebäck kann man den Teig zum Schluss süßen (jedoch nie mehr als 1 bis 2 Esslöffel Zucker - pro 100 g Butter gemessen), für salziges mit geriebenem Käse, grob geschrotetem Pfeffer, Kümmel, Paprika, usw. . Aber, Vorsicht mit der zugegebenen Menge !

Backpulver: die Eier tun die Lockerung meist genügend unterstützen. Wenn man Mühe hat, kann man Backpulver hineinkneten, aber erst wenn der Teig abgekühlt ist ! Beim Backen muss das Blech immer sehr gut eingefettet werden, am Besten arbeitet man mit Backpapier. Die Teighäufchen mit ausreichend Abstand voneinander aufs Blech setzen: sie verdoppeln bis verdreifachen ihr Volumen beim Backen ! Ofen stets gut vorwärmen, Tür während der ersten Hälfte der Backzeit NIE ÖFFNEN !! Sonst fällt das Teiggerüst sofort zusammen ! Wenn das Gebäck gefüllt werden soll, muss es noch heiss aufgeschnitten werden. Natürlich erst füllen, wenn alles abgekühlt ist. Brandteig muss möglichst sofort verarbeitet werden; man kann ihn aber gut einfrieren: im eingefrorenen Zustand bis zu ein Jahr haltbar. Brandteiggebäck muss man sofort essen: sonst verliert es rasch seine Knusprigkeit. Vor allem erst dann, wenn es gefüllt ist !! Dafür kann man ungefülltes Brandteiggebäck ebenfalls gut einfrieren.