

## Brandteig - Basisrezept

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Wasser
1/2	Teel.	Salz
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
4		Eier

### Anleitung:

Das Wasser in einem ausreichend grossen Topf aufkochen und salzen. Die Butter zufuegen und im heissen Wasser aufloesen. Das Mehl auf einmal in das Wasser schuetten, dabei staendig ruehren. Auf mittlerer Hitze so lange ruehren, bis sich ein Klumpen bildet. Den Teigkloss noch zwei Minuten auf allen Seiten "abbrennen". Den Teigkloss in eine Rueherschuessel umfuellen und noch heiss nach und nach die Eier einzeln zufuegen und mit dem Knethaken unterruehren. Stets erst das naechste Ei zufuegen, wenn das vorige untergeruehrt ist.

Tips: Wie funktioniert Brandteig ? Das Mehl wird in einer exakt bemessenen Menge Wasser aufgeloeset, das zuvor mit Fett angereichert wurde, und so lange gekocht, bis das Wasser absorbiert ist. Dabei wird die im Mehl enthaltene Staerke aufgeschlossen, es bildet sich dadurch eine Zaehle, feste Masse, in der sich beim Backen keine feinen Poren bilden koennen, wie man das sonst gewohnt ist. Eier, die man nun in diese Masse ruehrt, bewirken, dass dieses Teiggeruest aufgeplustert wird -Statt Poren bilden sich dann grosse Luftkammern.