

## Brandteig 3

Kategorien: Teige, Brandteig, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Margariniene
50	Gramm	Zucker
		Salz, Zitrone
375	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Eier

### UND ZUGABEN AUF WUNSCH

200	Gramm	Leicht angeschwenkter gewürfelter Speck
200	Gramm	Geröstete Zwiebeln
200	Gramm	Kleingeschnittene Käsewürfel
		Verschiedene Kräuter frisch oder getrocknet
		Mohnsahmen, Sesam, Kümmel, dabei die Menge anpassen
		Ect.

### Anleitung:

Wasser, Fett, Gewürze aufkochen, dann Mehl einrühren und 5-7 Min. bei mittlerer Hitze abrösten, lieber etwas länger. In ein anderes Gefäß umfüllen und 1/4 L Eier auf 2-3 mal einrühren.

Wenn die Masse vertig ist ....können.... noch verschiedene Zugaben hinzugegeben werden.

Mit Spritzbeutel oder Esslöffel oder Kaffelöffel je nach gewünschter Größe auf gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und sogleich im vorgeheizten Backofen 160-180° C abbacken.

Achtung: Die Masse geht im Backofen um ca. das 3 fache auf, also die Größe beim aufspritzen beachten. Den Backofen während des backens bitte ... "nicht" ...öffnen, sonst fällt das Gebäck zusammen. Erst wenn es rundum eine schöne goldbraune Farbe hat, dann ist das Gebäck auch fertiggebacken.

Von diesem Rezept können idealerweise, natürlich ohne die Extrazugaben. Winbeutel die nach dem auskühlen mit gesüster Sahne oder mit Vanillecreme vermischt Sahne gefüllt werden. Auch Eclaire, mit Moccafondat überzogen gefüllt mit Moccsahnecreme.