

Brandteig 1 Prof.

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Masse, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

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

MÖGLICHE ZUGABEN PRO REZEPT

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

Anleitung:

Wasser, Fett, Gewürze aufkochen, bis sich das Fett aufgelöst hat, dann Mehl einrühren und 5-7 Min. bei mittlerer Hitze in einem Topf unter Rühren mit einem Kochlöffel abrösten. Topfboden sollte einen weißen Belag haben, nun in ein anderes Gefäß umfüllen und 1/4 L Eier auf 2-3 mal einrühren. Nun die jeweils angegebenen Zutaten zugeben und vermischen, oder Natur für Winbeutel, Eclair ect.

Mit Spritzbeutel oder Esslöffel oder Kaffeelöffel je nach gewünschter Größe auf gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben mit Samen bestreuen und sogleich im vorgeheizten Backofen Umluft 160-180°C abbacken. Dieses Gebäck waagrecht durchschneiden und mit z.B. Käsecreme füllen oder auch Natur zu Wein und Bier.

Achtung: Die Masse geht im Backofen um mindestens das 3 fache auf, also die Größe beim aufspritzen beachten. Den Backofen während des backens bitte ..."nicht" ...öffnen, sonst fällt das Gebäck zusammen. Erst, frühestens wenn es rundum mindestens leicht Braun besser goldbraune Farbe hat. Je nach Größe des Gebäcks etwa nach 20-30 Min. oder klein 15-20 Min. dann ist das Gebäck meist auch fertiggebacken.

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