

Brandteig 2

Kategorien: Grundrezept, Brandteig, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Für z.B. 12-15 Windbeutel:
250	ml	Wasser
1	Prise	Salz
75	Gramm	Butter
175	Gramm	Mehl
4-5		Eier (je nach Größe)

Anleitung:

Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei untermischen und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen. Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten. Nach Belieben weiterverarbeiten