

Brandteig - Sehr Einfach

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Grundrezept, Brandteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/4	Ltr.	Wasser
65	Gramm	Butter
1	Schuss	Salz
1	Pack.	Vanillinzucker
150	Gramm	Mehl
4-6		Eier

Anleitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillinzucker aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Mehl unterrühren. Weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet und auf dem Boden eine weiße Schicht festbrennt. Den Kloß in eine Schüssel geben und nach und nach so viele Eier zugeben, bis der Teig in Spitzen vom Löffel hängt. Dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech kleine Häufchen nebeneinander aufspritzen. Im vorgeheizten Backofen, auf zweiter Schiene von unten, backen.

Danach wenn Sie ausgekühlt sind sofort Löcher für die Füllung bohren oder einfach im unteren Drittel wagerecht durchneiden. (*)

Als Füllung eignet sich z.B. Kokossahne.

Backzeit: 20-25 Min. 220°