

Käse - Brandmasse 1

Zutaten für: 1 Rezept

ERHITZEN

1/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Wasser
125	Gramm	Butter, (auflösen) Salz, Zitrone, Muskat
25	Gramm	Zucker

ZUGEBEN UND ABRÖSTEN

250	Gramm	Mehl
-----	-------	------

NACH U.NACH ZUGEBEN

300	Gramm	Eier
600	Gramm	Geriebenen Gryezer od. Emmentaler

Anleitung:

Dieses Gebäck ist nach zum alsbaldigem verzehr geeignet 1-2 Tage kalt, das Gebäck eignet sich gut, um in einer Plastiktüte, einzugefrieren. 8-14 Tage.

Die Masse etwa 10-15 Min bei mitlerrer wärme auf dem Herd in einem Topf mit einem Kochlöffel abrösten. Die Masse muß gebunden haben und ein weiss bis brauner Topfbelag am Topfboden sein. Nun in ein anderes Gefäß/Schüssel umfüllen, dann den Käse und die Eier nach und nach zugeben

Ausführung 1.

Auf ein gefettetes Pergamentpapier ca. Dina 5 höchstens Dina 4. Mit Sterntülle 2 oder nur einen Kleinen Ring ca. 2 cm Durchmesser spritzen. In siedendes Fett mit dem Papier, so dass die Brandmassenringe nach unten in das Fett fallen. Deckel der Fritüre wieder aufsetzen, nach 1-2 Min. Öffnen und mit einer Gabel umdrehen, so dass die Unterfläche oben schwimmt und fertig backen, bis die gewünschte bräune erreicht ist.

Ausführung 2.

Aus dieser Masse lassen sich auch kleine Eclair, Winbeutelchen oder ähnliches aufspritzen, die nach erkalten mit einem Messer Waagrecht aufgeschnitten werden und mit einer Käsecreme gefüllt werden können. Füllung siehe gefüllte Käsebrandmasse oder ?

Backen : 160 - 180° C 15 - 20 Min. Achtung den Backofen, bitte nicht aufmachen, solange das Gebäck keine Farbe hat, sonst entweicht der Dampf im Ofen und die Gebäckteilchen fallen zusammen.

Wenn die Gebäcke Goldbraun sind, dann sind sie richtig Tip: Mit Kümmel, Mohn, Bretzelsalz oder geriebenem Käse bestreuen Achtung : Die Masse geht um mindestens das dreifache auf, also auf größe beim aufspritzen beachten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Käse - Brandmasse 1

(Fortsetzung)