

Grundrezept Brandteig

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1. Vorbereiten: Backblech evtl. fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben (Abb. 1).

3. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben (Abb. 2).

4. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt (Abb. 3).

Backin erst unter den kalten Teig rühren.

5. Je nach Rezept weiterverarbeiten. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf das Backblech spritzen oder mit Hilfe von 2 Teelöffeln Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Backzeit: etwa 20 Min.

6. Sofort nach dem Backen von den Gebäckteilen einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die unteren Hälften nach Belieben füllen. Die Deckel wieder auflegen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 4 g, Kh: 6 g, kJ: 278, kcal: 66

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3