

Brandteig-Variationen

Aus 1 mach 3: Riesen-Windbeutel mit Karamell-Sahne und Kirschgrütze, Churros mit Schokoladensoße und pikante Brandteig-Fische.

etwa 41 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Brandteig:

225 ml Wasser
60 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 6 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Riesen-Windbeutel (etwa 8 Stück):

250 g Dr. Oetker Kirsch Grütze
300 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwa 6 EL Karamellsoße

Gefüllte Fische (etwa 9 Stück):

Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Kürbiskerne
Sesam- und Mohnsamen
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
250 g geräucherte Forellenfilets
etwa 2 EL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
Zitronensaft
frisch gemahlener Pfeffer
Zitronenthymian
Paprikapulver
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Churros mit Schokoladensoße (etwa 24 Portionen):

Ausbackfett oder Speiseöl
80 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech fetten, mit Backpapier belegen und darauf einen Kreis (Ø etwa 16 cm) vorzeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °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. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 5 Eier **nacheinander** mit einem 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Den Teig dritteln.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Riesen-Windbeutel:

Ein Teig Drittel in dem vorgezeichneten Kreis verstreichen und backen. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

45 g Zucker
150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
Zimt-Zucker

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Windbeutel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkaltete Backblech wieder fetten und mit Backpapier belegen.

4 Gefüllte Fische:

Ein Teig Drittel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7-8 mm) geben und etwa 9 Fische (etwa 6 x 10 cm, Abb. 1) auf das Backblech spritzen. Die Fische mit Mandeln und Kürbiskernen als Schuppen belegen und mit Sesam- und Mohnsamen bestreuen (Abb. 1). Fische backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Fische ebenfalls mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Churros:

Das Ausbackfett oder Öl in einem breiten Topf oder einer hohen Pfanne erhitzen. Das letzte Teig Drittel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben, 8-10 cm lange Teigstränge direkt in das Fett spritzen und mit einem Messer abschneiden. Die Churros rundherum goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen.

6 Gefüllte Fische:

Crème fraîche, Forellenfilet und Meerrettich in einen Rührbecher geben und pürieren. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Thymian und Paprika abschmecken und Sahnesteif unterrühren. Die Fische einmal waagrecht durchschneiden und die Unterseiten gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Den Deckel darauf setzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.





7 Riesen-Windbeutel:

Vom Windbeutel einen Deckel abschneiden. Die Grütze auf dem Boden verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und etwa 4 EL Karamellsoße untermischen. Die Sahne auf der Grütze verteilen, mit übriger Karamellsoße beträufeln und den Deckel aufsetzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

8 Churros mit Schokoladensoße:

Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Kuvertüre hacken und unter Rühren darin schmelzen, bis eine glatte, dicke Soße entsteht. Die warme Soße zu den Churros und mit Zimt-Zucker servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Windbeutel lässt sich leichter portionieren, wenn der Deckel vor dem Auflegen bereits in Stücke geschnitten wird.
- Ungefüllt lassen sich die Gebäcke alle einfrieren.

