





# Grundrezept Brandteig

Für Eclairs, Windbeutel, Churros aus Brandteig - eine einfache Schritt für Schritt Anleitung mit Bildern.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### 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 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. (Abb. 1).



## 2 Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben (Abb. 2).



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



- 4 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. (Abb. 4).



- 5 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 (Abb. 5). Backen erst unter den kalten Teig rühren.



- 6 Je nach Rezept weiterverarbeiten.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild finden Sie unter "[Windbeutel](#)".