



Brandteig Grundrezept

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Salz	
Wasser	250 ml
Weizenmehl, Type 405	150 g
Zucker	1 EL
Eier	4 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf, Spritzbeutel

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter mit Salz und Wasser aufkochen, bis die Butter schmilzt. In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen. Unter Rühren in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und 10 Min. abkühlen lassen.

2. Eier einzeln nach und nach gründlich unter den Teig schlagen, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. In einen Spritzbeutel geben und Teilchen je nach Rezept auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

3. Eine Schale mit kochendem Wasser unten in den Ofen stellen. Blech mit den Brandteigteilchen darüber einschieben und je nach Rezept backen. Dabei in den ersten 10–15 Min. die Ofentür nicht öffnen, damit die Teilchen nicht zusammenfallen.

4. Teilchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal		
Kohlenhydrate	31 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	11 g	Fette	16 g