

Zutaten:

1/4 l Wasser
50g Butter
je 1 Prise Zucker und Salz
150g Mehl 4 Eier (Gew. Kl. M)



Backzeit: 20-30min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Wasser bzw. Milch und Butter in einen Kochtopf geben. Je eine Prise Salz und Zucker zugeben. Flüssigkeit mit Butter zum Kochen bringen.

Mehl im *Moonlight* abmessen und auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ständig mit dem *Softliner groß* rühren.

Bei mittlerer Hitze weiter rühren, bis die Masse sich zu einem Kloß verbindet.

Den Teigkloß gut von allen Seiten abrösten, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet.

Brandteig in den *Schlagkessel* geben, damit er rascher abkühlt.

Eier einzeln zufügen. Das nächste Ei erst dann dazugeben, wenn sich der Teig völlig mit dem Vorherigen verbunden hat.

Der Brandteig soll glänzen und schwerreißend vom *Hermelin klein* fallen.

Tipps und Kniffe:

- * Brandteig muss gut abgebrannt werden, damit die im Mehl enthaltene Stärke genügend abbindet und verkleistert.
- * Der Teig ist ausreichend abgebrannt, wenn ein weißer Belag am Topfboden entsteht.
- * Den Teig etwas abkühlen lassen, bevor die Eier untergerührt werden. Diese können sonst gerinnen, und der Teig wird nicht mehr aufgelockert.
- * Die Eier werden einzeln untergerührt, damit sie sich besser mit dem Teig verbinden. Außerdem kann so die Ei menge besser dosiert werden.
- * Brandteig soll schwerreißend vom Löffel fallen. Wenn ein ganzes Ei zu viel ist, das Ei in einer Tasse verquirlen und die Hälfte davon unterrühren.
- * Brandteig frisch verarbeiten, ansonsten wird er fest und zäh.
- * Den Teig immer in ausreichendem Abstand mit dem *Spritzbeutel* auf die *Dauerbackunterlage* spritzen. Bei Backen verdoppelt sich das Volumen. Standardmäßig werden *Loch-* oder *Sternfülle 10* verwendet.
- * Backofen immer vorheizen und nie während der ersten Hälfte der Backzeit öffnen, da die Gebäcke sonst zusammenfallen.
- * Dampf im Backofen unterstützt die Gebäcklockerung. Dafür etwas Wasser auf dem Backofenboden verdampfen lassen, kurz bevor die Teigstücke in den Ofen kommen.
- * Brandteiggebäcke am besten erst kurz vor dem Verzehr füllen, sie verlieren ansonsten rasch ihre Knusprigkeit.
- * Brandteiggebäcke können ungefüllt eingefroren werden. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten auftauen und 5 Minuten aufbacken.