

Brandteig

ZUTATEN

- 150g Wasser
- 80g Butter, in Stücken
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker (10 g)
- 120g Mehl
- 3 Eier (M)

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Min./100°C/Stufe 1 kochen.
2. Mehl zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen, Mixtopf aus dem Gerät nehmen und Teig 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Mixtopf wieder zurück in das Gerät stellen und Stufe 5 rühren, während nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugegeben werden,
5. Wenn das letzte Ei zugegeben wurde, noch weitere 30 Sek./Stufe 5 rühren.
6. Brandteig in einen Spritzbeutel geben und Kugeln (choux) oder Streifen (eclairs) mit 5 cm Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech spritzen. Windbeutel 20-25 Minuten (200°C) goldbraun backen. Backofen ausschalten, die Backofentür nur ein bisschen öffnen und 10 Minuten angelehnt lassen, damit die Windbeutel trocknen können. Backblech aus dem Backofen nehmen und Windbeutel ganz abkühlen lassen, bevor sie serviert oder nach Wunsch gefüllt werden.



VARIANTEN

- Windbeutel können mit Schlagsahne oder Vanillecreme gefüllt und mit frischem Obst und mit Puderzucker bestäubt serviert werden.
- Füllen Sie die Windbeutel mit Kräuterfrischkäse als herzhaften Snack.
- Wählen Sie Größe und Form der Windbeutel ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen.

TIPPS

- Teigspitzen vor dem Backen mit nassen Fingern flach drücken.
- Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie auch an einem stabilen Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und damit den Brandteig auf das Backblech setzen.
- Backen Sie Windbeutel unbedingt auf Ober-/Unterhitze.

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- Backblech und -papier
- Spritzbeutel mit Spritztülle (Ø10 mm)