



Brandteigmasse

★★★★★

Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

Portionen: ca. 500g Brandteigmasse **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

½ l Wasser
250g Butter
400g Mehl
6 Eier
Salz

ZUBEREITUNG

Wasser mit Butter aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal in die Wasser-Butter-Mischung geben und gut durchrühren, bis ein Teig entsteht. Diesen Teig nun abbrennen, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

Abgebrannte Masse etwas auskühlen lassen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Mit Salz würzen.

Nun könnt Ihr den Brandteig weiterverarbeiten.

NOTIZEN

„Abbrennen“

Unter Abbrennen versteht man die Verkleisterung von Stärke in erhitzten Flüssigkeiten beim Kochen. Hierbei wird die Brandteigmasse bei starker Hitze solange im Topf durchgerührt, bis sich ein weißer Belag am Topfboden gebildet hat. Wichtig ist, dass die Masse so aktiv gerührt wird, dass diese nicht am Topfboden anbrennt. Ist dies geschehen, heiß es...beginne von vorn!