



Grundrezept Brandteig

Fünf Zutaten, etwas Zeit und Hitze – schon steigen die Teighäufchen in luftige Höhen. Berührungssängste mit Brandteig sind also fehl am Platz.

ZUTATEN

2 dl Wasser ersatzweise halb
Milch/halb Wasser
1/4 Teelöffel Salz
50 g Butter
125 g Weissmehl
3 Eier mittelgross, je ca. 52 g schwer
(mit Schale)
Eigelbe nach Belieben

Erschienen in
1-2 | 2010, S. 44

ZUBEREITUNG

- 1** Die Flüssigkeit mit dem Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Mehl «im Sturz», d.h. alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerem Feuer so langeiterrühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weitere 1½–2 Minuten dünsten – man nennt dies in der Fachsprache abrösten –, bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet. Dies ist ein sehr wichtiger Vorgang für die spätere Konsistenz des Teiges, also den Teig nicht zu früh aus der Pfanne nehmen!
- 2** Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Jetzt ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Wenn man eine grössere Teigmenge auf einmal verarbeitet, sollte man mit der Zugabe von Eiern vorsichtig sein: Je nach Grösse der Eier kann das letzte bereits zuviel und der Teig dadurch zu weich sein. Bei unserer Menge sollten jedoch 2 Eier gerade richtig sein, sonst wurde der Teig nicht gut abgeröstet!
- 3** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe von 2 Löffeln gleichmässige, etwa tischtennisballgrosse Häufchen in genügend grossem Abstand – der Teig geht stark auf! – aufs Blech setzen. Es können auch mit dem Spritzsack (gezackte oder glatte grosse Tülle) beliebige Formen auf das Blech gespritzt werden. Nach Belieben das Gebäck mit Eigelb bepinseln.
- 4** Das Brandteiggebäck sofort im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen; kleinere Gebäckstücke haben eine Backzeit von 12–15 Minuten. Wichtig: Während der ersten Hälfte der Backzeit auf keinen Fall die Ofentüre öffnen, sonst fällt das Gebäck gerne zusammen; erst aus dem Ofen nehmen, wenn es eine schön braune Farbe hat.
- 5** Nach dem Backen die Ofenküchlein sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zum Füllen das Gebäck mit einer Schere aufschneiden.

Ofenküchlein eignen sich gut zum Tiefkühlen. Sofort nach dem Auskühlen in Gefrierbeutel verpacken und gefrieren. Die Ofenküchlein sind bei Zimmertemperatur in ½ Stunde aufgetaut. Noch schneller geht es, wenn man sie im heissen Ofen 5 Minuten aufbackt.