

Brandteig

Zutaten:

- 125 ml Wasser
- 125 g Milch
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 100 g Butter
- 175 g Dinkelmehl (gesiebt)
- 4 Eier

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und das gesiebte Mehl in einem Ruck in die Flüssigkeit schütten. Sofort damit beginnen die Masse kräftig mit einem Kochlöffel (z.B. aus Holz) umzurühren, bis ein dicker Brei entsteht.
4. Danach den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse ca. 1 Minute bei ständigem Rühren weiter erhitzen, bis sich ein Kloß bildet und auf dem Topfboden eine weiße Schicht ablagert.

5. Den Teig etwas abkühlen lassen (am besten 1-2 Minuten in Eiswasser stellen).
6. Danach die Eier einzeln (eines nach dem anderen) kräftig unter die Masse rühren, bis ein glänzender Teig entsteht. Er sollte nicht zu flüssig sein.
7. Den Teig in die Spritztüle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der gewünschten Form mit ca. 5 cm Abstand spritzen.
8. Danach ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

