Brandteig

Grundrezept für Windbeutel, Eclairs und Brandteigkrapfen
Für die Zubereitung von Brandteig gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/HF6OCgwebMg

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

¼ L Wasser
1 Prise Salz
1 TL Zucker
80g Butter (ggf. laktosefrei)
125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
4 Eier

1. In einem kleinen Topf Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal „im Sturz“ zugeben und mit dem Kochlöffel glatt rühren.
2. Den Teig, im Topf belassen und auf der Herdplatte, unter starker Bearbeitung mit dem Kochlöffel abrühren (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Haut absetzt. Topf vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen.
3. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, mit einem Handrührgerät (Quirle) unter den Teig rühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Anmerkung:
Brandteig ist die Teigmasse für ein Gebäck das man in Flüssigkeit garen, in Fett ausbacken oder im Ofen backen kann. Für das Backen im Ofen braucht der Brandteig eine gute Hitze, etwa 200 – 220 Grad. Ist die Hitze zu schwach, fällt das Gebäck zusammen, ist die Hitze allerdings zu stark, verhindert diese das Aufgehen des Backwerks.