

Brandteig / Brandmasse für Eclaires oder Windbeutel

Von Kuchenfee

Das Rezept für diesen Brandteig habe ich schon damals für meine Abschlussprüfung verwendet :)



Hinweise:

- Wer keine Milch benutzen möchte, kann den Anteil durch Wasser ersetzen. Die Milch gibt aber einen besseren Geschmack und unterstützt die Bräunung.
- Während des Backens sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben – zwischenzeitliches Öffnen trägt dazu bei, dass die Gebäcke zusammenfallen könnten.
- Großzügig ansprühen/befeuchten vor dem backen mit Wasser gibt eine bessere Kruste & hilft bei der Volumenbildung.
- Einen Schluck Wasser in den Ofen zu gießen hilft auch bei der verzögerten Krustenbildung genauso wie bei Volumenbildung & Bräunung.
- Lassen sich super einfrieren (ungefüllt!).

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	25 min	n/a	30 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

50 g Butter

100 ml Milch

100 ml Wasser

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

100 g Mehl

gründlich durchgesiebt

160 g Ei

Größe M

GLASUR - FÜLLUNG

350 g Zartbitter Schokolade oder Schokoglasur

300 ml Sahne

eiskalt

1 EL Puderzucker

1 Sahnesteif

Päckchen

1 Beeren

Handvoll

optional

Werkzeuge

Spritzbeutel

Topf

Holzlöffel

Zubereitung

- 01** Wasser, Milch, Butter, Salz & Zimt zügig zum kochen bringen.
- 02** Sobald die Flüssigkeit kocht, Mehl in einer Portion dazu geben & solange rühren bis sich am Boden des Topfes ein weißer Absatz gebildet hat. Dann noch 1 Minute weiter rühren. Diesen Schritt nennt man „abbrennen“.
- 03** Brandteig in eine separate Rührschüssel geben & ca. 10 – 15 Minuten auskühlen lassen oder bis nur noch *lauwarm*.
- 04** Ein Ei nach dem anderen in den Teig einarbeiten. Bei diesem Schritt ist Geduld gefragt: Ist die Brandmasse noch zu heiß, kann das Ei stocken und ihr habt Rührei in eurer Masse! Außerdem sieht die Masse nach jedem Ei total fies aus und braucht eben Geduld um zusammen zu kommen. Einfach weiter rühren. Wichtig ist, das ihr Rührt und nicht volle Möhre aufschlagt! In die Masse sollte keine Luft gearbeitet werden da diese die Backeigenschaften beeinflusst.
- 05** Ofen vorheizen – 220°C Umluft oder 200°C OberUnterhitze.
- 06** Masse in einen stabilen Spritzbeutel geben & aufdressieren. Durchschnittlich haben Eclairs eine Länge von etwa 10 cm. Bei dieser Länge ergibt das Rezept bis zu 12 Stück.

- 07** Bevor das Blech in den Ofen kommt muss das Aufdressierte großzügig (!!!) mit Wasser angesprüht werden, außerdem sollte ein großer Schluck Wasser auf den Ofenboden gegossen werden bevor man die Ofentüre schliesst um alles ca. 18 – 20 Minuten zu backen. Wichtig: Gebäcke dunkel, Goldig ausbacken, lieber zu dunkel als zu hell da die Eclairs sonst zusammenfallen können wenn sie abkühlen!
- 08** Alles auskühlen lassen & dann nach belieben füllen.

1. GLASUR - FÜLLUNG

- 01** Eclaires entweder der Länge nach aufschneiden oder an die Unterseite 2-3 Löcher stechen um den Spritzbeutel einzuführen.
- 02** Schokolade/Glasur schmelzen und die Deckel damit bepinseln oder glasieren.
- 03** Sahne mit Puderzucker steif schlagen und kurz vor Schluss das Sahnesteif unterschlagen.
- 04** In einen Spritzbeutel geben & die Gebäcke damit füllen. Deckel aufsetzen, yum.