AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

BRANDTEIG



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Die luftigen Windbeutel werden aus Brandteig gebacken. Die süss gefüllten werden Profiteroles oder Eclairs genannt. Im Vordergrund des Fotos sind Brandteig-Gebäcke mit Käse, sogenannte Gougères, zu sehen, im Hintergrund Profiteroles.

ZUTATEN (16 PERSONEN)

8 dl	Wasser	1 TL	Salz
280 g	Butter	560 g	Mehl
		800 g	Ei

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser mit dem Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und alles Mehl auf einmal unter kräftigem Rühren dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerem Feuer so lange mit einer Kelle rühren, bis sich ein Kloss bildet. Den Teig bei mittlerer Hitze weitere 2 Min. warm in der Pfanne belassen.
2. Den Teigkloss in eine Schüssel geben. Die Eimasse nach und nach unter den Teig rühren, bis eine flüssige Teigmasse entsteht.
3. Teig in einen Spritzbeutel geben. Backblech mit einem Backpapier belegen. Abstand wahren, denn die Krapferl gehen auf. Je nach Grösse 12 - 20 Min. auf der zweituntersten Rille backen bei 220° C.