

KOCHEN MIT DIETER: BRANDTEIG (VIDEO)



Video: Marco Lucchi

KURZ VORGESTELLT

Gebäcke aus Brandteig sind frisch genial. Fertigteig ist hier keine Alternative: Das gilt auch für Mürbeteig.

INFORMATIONEN

- Aus Brandteig können verschiedenste salzige und süsse Gebäcke hergestellt werden.
- So gefüllte Windbeutel, Gougères oder Churros, Ofenküechli oder Eclairs.
- Höhepunkt der Kochkunst mit Brandteig ist die französische Saint-Honoré-Torte mit viel Rahm und Zuckerguss.

TIPP: Gebäcke nach dem Backen 10 Min. im Ofen mit gut geöffneter Türe belassen, so fallen sie nicht ein.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen