Brandteig

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Milch	250 ml
Butter	50 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Eier	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine, Spritzbeutel

1. In den Mixbehälter Milch, Butter und 1 Prise Salz geben und ca. 5 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen. Mehl zugeben und ca. 20 Sek./Stufe 4 unterrühren. Teig ca. 10 Min. abkühlen lassen.

2. Messeinsatz aus dem Deckel entfernen und ca. 45 Sek./Stufe 5 rühren. Eier hinzugeben und alles 30 Sek./Stufe 5 glatt verrühren. In einen Spritzbeutel geben und Teilchen je nach Rezept auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

3. Eine Schale mit kochendem Wasser unten in den Ofen stellen. Blech mit den Brandteigteilchen darüber einschieben und je nach Rezept backen. Dabei in den ersten 10–15 Min. die Ofentür nicht öffnen, damit die Teigteilchen nicht zusammenfallen. Teilchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1369 kcal
Kohlenhydrate	128 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	71 g