



Brandteig-Grundrezept für Windbeutel oder Flockentorte

Zutaten

125 ml Wasser
125 ml Milch
1 Prise Salz
125 g Süßrahmbutter
200 g Mehl
4–6 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten abgemessen und abgewogen bereitstellen. In einer Kasserolle Wasser, Milch, Salz und Butter aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal in die siedende Flüssigkeit schütten, dabei ständig mit einem hölzernen (!) Kochlöffel umrühren. So lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst und einen Kloß bildet. Diesen Teigkloß noch etwa 2 Minuten von allen Seiten her „abbrennen“, dann in eine Rührschüssel umfüllen.

Nach leichter Abkühlung die Eier einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren. Jedes Ei muss vom Teig vollkommen aufgenommen worden sein, bevor das nächste Ei dazugegeben werden kann. Der Teig sollte glatt und glänzend vom Löffel fallen. Je nach Größe der Eier werden 4 bis 6 Eier benötigt. Bei dieser Zubereitungsart erhält man ca. 800 bis 840 g Brandteigmasse.



Brandteig lässt sich sehr gut einfrieren. Den Teig vor Verwendung langsam im Kühlschrank auftauen lassen.