

Brandteig - Pâte à choux - Beispiel Windbeutel

Verhältnis: Flüssigkeit / Mehl

je mehr Flüssigkeit, desto stärker verlaufen die Konturen

ca. 3,5 / 1

170 ml Milch/Wasser
60 g Butter
Prise Salz
4 Eier (M)

ca. 3 / 1




165 ml Milch/Wasser
60 g Butter
Prise Salz
3 Eier (M)

ca. 2,5 / 1

150 ml Milch/Wasser
50 g Butter
Prise Salz
3 Eier (M)

125 g Mehl

Zubereitung:

- Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen.
- Mehl sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben.
Mit einem Kochlöffel einrühren.  Flott arbeiten - das Mehl soll die Flüssigkeit sofort binden.
- Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.  Die Stärke verkleistert, der Teig wird elastisch.
- Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben.
Etwas auskühlen lassen (bis ca. 60 °C).
- Die Eier nacheinander einzeln zugeben und in den Teig einarbeiten.  Die Eier werden von der Stärke gebunden.
Der Teig soll glatt und glänzend sein und weich vom Kochlöffel fallen.

Fertigstellung:

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Teig in einen Spritzbeutel mit passender Tülle (Stern- oder Lochtülle) füllen.
Kugeln oder Rosetten (4-5 cm Ø) auf ein Backblech mit Backpapier dressieren.
- Im heißen Backofen, je nach Größe 25 bis 35 Minuten backen.
Etwa 15 bis 20 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.
Dann mit Hilfe eines Kochlöffels die Backofentür einen Spalt offen halten.
Windbeutel weitere 10 bis 15 Minuten bei 180 °C (Heißluft) trocken und bräunen.
Gebäck vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.