

## Feuer und Flamme: Wie du Brandteig gefahrlos selber machst

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Windbeutel

#### Für den Teig

60 ml Milch  
60 ml Wasser  
1 Prise(n) Salz  
25 g Butter  
100 g Mehl  
2 Eier

#### Besonderes Zubehör

Spritzbeutel

Luftige Windbeutel, hübsche Eclairs und traditioneller Spritzkuchen: Sie alle werden aus luftigem Brandteig gemacht. Brandteig – ai, das hört sich gefährlich an. Nach offener Flamme, viel Feuer und Hitze. Keine Panik, du musst kein Stuntman sein: Brandteig herzustellen ist nicht halb so schwierig, wie der Name es anmuten lässt. Ehrlich gesagt ist es sogar total simpel.

Der Name „Brandteig“ rührt lediglich daher, dass ein Teil der Zutaten schon beim Zusammenrühren im Topf erhitzt wird. Diesen Vorgang bezeichnet man als „Abbrennen“. Eine sichere Nummer also - ohne Flambieren oder Pyrotechnik.

### Das Grundrezept

Für das Ergebnis, also fertiges Brandteiggebäck, bin ich richtig Feuer und Flamme! Es gibt kein Eclair, das vor mir sicher wäre und keinen Windbeutel, den ich nicht schon von Weitem rieche. Dir geht's ähnlich? Na dann, Topf auf den Herd, Ärmel hochgekrempt und los geht's!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Milch mit Wasser, Salz und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen und vom Herd nehmen. Gesamtes Mehl auf einmal mit einem Rührlöffel einrühren.



- 3 -

Topf erneut auf den Herd stellen. Bei geringer Hitze rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und dort eine weiße Stärkeschicht hinterlässt.

## Feuer und Flamme: Wie du Brandteig gefahrlos selber machst



- 4 -

Teig in eine Rührschüssel geben. Etwas abkühlen lassen. Eier einzeln unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.



- 5 -

Teig in einen Spritzbeutel füllen. In gewünschter Form mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ofentür unbedingt durchgehend geschlossen halten. Auskühlen lassen. Nach Belieben füllen.



### Heiße Sache: Brandteig abbrennen

Abbrennen ist der Vorgang, welcher dem Brandteig seinen Namen verdankt. Etwas „abbrennen“ klingt zunächst ganz schön rabiat und heikel. Tatsächlich ist es jedoch nicht viel komplizierter als einen normalen Teig zusammenzurühren - nur eben im heißen Topf. Wie das funktioniert? Ganz simpel: Erst mal kochst du **Wasser**, **Milch**, **Butter** und etwas **Salz** zusammen auf. Dann fügst du das **Mehl** hinzu - und zwar unbedingt auf einen Schlag. Ansonsten können sich Klümpchen bilden. Den Teig so lange im Topf auf der heißen Herdplatte rühren, bis er sich vom Topfboden löst. Auf dem Boden des Topfes bildet sich dabei eine dünne, weiße Schicht.

Jetzt fragst du dich bestimmt: Und warum das Ganze? Durch die Hitze des Abbrennens wird ein Teil der Feuchtigkeit im Teig zu Wasserdampf. Aufgrund der verkleisterten Stärke ist der Teig jedoch so kompakt, dass dieser Dampf nicht entweichen kann. Dadurch wird viel Luft im Teig eingeschlossen. Diese sorgt im Ofen dafür, dass das Gebäck stark aufgeht. So entstehen die typischen **Hohlräume** im gebackenen Brandteig, die sich dann wunderbar mit Sahne, Pudding etc. füllen lassen.

# Feuer und Flamme: Wie du Brandteig gefahrlos selber machst



So lange kräftig rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst.

## Ab in die Röhre: Brandteig backen

### Bei welcher Temperatur backe ich Brandteig?

Brandteig ist ein kleines Sensibelchen und verträgt keine aggressive Hitze wie Umluft. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze fühlen sich Windbeutel, Eclairs und Co. am wohlsten.

### Und während des Backens?

Brandteig möchte im Ofen gerne seine Ruhe haben. Das heißt, dass du die Ofentür während des Backens unter keinen Umständen öffnen darfst. Andernfalls entweicht die Luft aus dem Gebäck und alles fällt in sich zusammen. Das wäre doch wirklich zu schade, oder?

### Wie lange muss Brandteig backen?

Nach 20 Minuten Backzeit ist dein Brandteig dann goldbraun und nach dem Abkühlen bereit weiterverarbeitet zu werden.

## Die inneren Werte zählen: Brandteig füllen

Das Beste an Windbeuteln? Klar: die Füllung! Es muss aber nicht immer die klassische **Sahne** sein. Was rein kommt, entscheidet ganz allein dein Geschmack. Da der klassische Brandteig weder süß noch deftig ist, kannst du ihn nach Belieben befüllen. Ob nun **herzhaft** mit Crème fraîche und Lachs oder **fruchtig** mit Erdbeeren und Sahne – rein kommt, was dir schmeckt.

Du solltest jedoch darauf achten, dass die Füllung **nicht zu flüssig** ist, da der Brandteig sonst schnell durchweicht und

matschig wird. Wenn du zum Beispiel Tomaten verwendest, schneidest du deshalb am besten das Fruchtfleisch heraus.



Luftige Küsschen: Windbeutel mit sahniger Füllung

## 3 Tipps für den perfekten Brandteig

### 1. Eigelbe einzeln unterrühren

Damit dein Brandteig richtig schön luftig wird, **Eigelbe nacheinander** zum Teig geben und jeweils mindestens 1 Minute kräftig einrühren. Dadurch vergrößert sich das Volumen des Eigelbs und es verbindet sich besser mit der Butter-Mehl-Masse. Ergebnis: supersaftiger Brandteig!

### 2. Backpulver verwenden

Backtriebmittel wie Backpulver ist zwar nicht notwendig, sorgt aber dafür, dass dein Brandteig noch ein bisschen mehr aufgeht. Da Backpulver in Verbindung mit Wärme reagiert und das erst beim Backen geschehen soll, **Backtriebmittel erst zum Schluss** in den erkalteten Teig einarbeiten

### 3. Tür zu!

Ganz wichtig: zusammenreißen und die **Ofentür** während des Backens unbedingt geschlossen lassen – andernfalls fällt dein Gebäck in sich zusammen wie ein löchriger Luftballon.

## Zutaten ersetzen: Brandteig ohne ...

### Veganer Brandteig

Kuhmilch kannst du durch **Pflanzenmilch** und Butter

# Feuer und Flamme: Wie du Brandteig gefahrlos selber machst

durch **Margarine** ersetzen. Aber Eier? Da die Eier dem Brandteig nicht nur seine Farbe geben, sondern ihn auch auflockern und geschmeidig machen, ist es tatsächlich sehr schwierig ohne sie auszukommen. Manch einer hat es mit sogenanntem „Eiersatz“ geschafft. Das bedarf jedoch vieler Versuche und einiges an Fingerspitzengefühl.

## Glutenfreier Brandteig

Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit verzichten auf sämtliches Getreide. Zum Glück lässt sich Brandteig auch wunderbar mit **Mandel- oder Kokosnussmehl** herstellen. Hier findest du außerdem eine Anleitung, wie du dir eine glutenfreie Allzweck-Mehlmischung zusammenstellen kannst und einige andere nützliche Tipps zum Backen ohne Getreide.

## Low Carb Brandteig

Für Anhänger der Low-Carb Ernährung gilt in Sachen Brandteig ebenfalls: Statt Weizenmehl kannst du auch kohlenhydratarmes **Kokos- oder Mandelmehl** verwenden. Bei der Füllung verzichtest du dann besser auch auf Kristallzucker. Ersetzen kannst du diesen durch Süßungsmittel wie zum Beispiel **Xylit-Zucker**.

## Brandteig mit Öl

Keine Butter mehr im Kühlschrank? Keine Panik, du kannst auch ohne Probleme **Pflanzenöl** für deinen Brandteig verwenden. Dabei gilt, dass **100 g Butter durch 80 ml Öl** ersetzt werden.

## So nicht! Die größten Brandteig-Fehler

### Mein Brandteig geht nicht auf!

Wenn dein Brandteig platt wie ein Pfannkuchen bleibt, hast du ihn wahrscheinlich nicht lang genug abgebrannt. Nachdem sich im Topf alle Zutaten zu einem Kloß verbunden haben, diesen unbedingt noch 2 Minuten lang von allen Seiten „abbrennen“, also im heißen Topf hin- und herwenden. Wenn sich auf dem Topfboden eine dünne, weiße Schicht gebildet hat, weißt du, dass dein Teig nun abgebrannt ist.

### Mein Brandteig fällt zusammen!

Na, sei ehrlich – hast du zwischendurch die Ofentür geöffnet? Brandteig ist beim Backen sehr empfindlich. Die Backofentür darf deshalb während des Backens nicht geöffnet werden.

Ist zwar ein bisschen wie schummeln, aber ich verrate dir noch eine Geheimzutat, die deinen Teig garantiert schön luftig macht: **Backpulver**. Nach dem Abbrennen eine kleine Menge Backpulver (**1/2 TL Backpulver pro 150 g Mehl**) mit den Eiern unter den abgekühlten Teig rühren und Windbeutel und Co. werden extra fluffig.

### Mein Brandteig ist zu flüssig / zu fest!

Dein Brandteig läuft auseinander oder ist zäh wie Gummi? Das kann daran liegen, dass das Mengenverhältnis von Mehl zu Flüssigkeit und Eiern nicht gestimmt hat. Als Faustregel gilt: Auf **100 g Mehl** kommen **120 ml Flüssigkeit** (Milch, Wasser) und **2 Eier**.

### Mein Brandteig klumpt!

Ausschlaggebend dafür, dass dein Brandteig schön geschmeidig wird, sind 2 Dinge: Erstens das **Mehl** wirklich in einem Schwung hinzugeben und dann zweitens richtig kräftig und **schnell rühren**, rühren, rühren. Ja, da ist schon ein wenig Muskelkraft gefragt – aber gib nicht auf!

### Brandteig aufbewahren

Gebäck aus Brandteig, insbesondere mit Füllung, schmeckt am besten am gleichen Tag, bevor der Teig weich wird. Wenn die Augen aber doch mal wieder größer waren als der Mund, ist das auch kein Drama. Gebackener Brandteig lässt sich prima aufbewahren.

### Brandteig frisch halten

Rohen Brandteig kannst du bis zu **24 Stunden im Kühlschrank** aufbewahren. Dazu gibst du ihn am besten in eine luftdichte Frischhaltedose, damit er keine Gerüche aus dem Kühlschrank annimmt.

Bereits gebackener Brandteig wird schnell trocken und hart. Wenn du ihn in einer Tüte verpackst und diese fest verschließt, bleibt er so bis zum nächsten Tag frisch.

### Brandteig einfrieren

Ungefülltes Gebäck aus Brandteig lässt sich super einfrieren. Wenn dann die Oma spontan vor der Tür steht, das Gebäck bei Zimmertemperatur auftauen und im vorgeheizten Ofen bei ca. **180 °C** aufbacken.