

Bobotie mit roten Linsen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Teige

Österreich.

Kalt

120 g Butter

Salz

120 g Mehl

4 Eier

Weitere Titel: Brandteig für Cremekrapferl

Im Unterschied zu anderen Teigen kommt bei einem Brandteig das Mehl nicht roh, sondern abgebrüht, "abgebrannt" (daher der Name) dazu. Die beigegebene Flüssigkeit dient als Treibkraft und Lockerung, weil sie im Backrohr unter starker Hitzeeinwirkung Dampf entwickelt und so das Aufgehen des Teiges bewirkt. Brandteiggebäcke müssen daher in das bereits sehr heiße Backrohr kommen, das so wenig wie möglich geöffnet werden darf (auf alle Fälle erst, wenn der Teig eine ausreichende Kruste gebildet hat). Als Faustregel für eine Brandteigmasse gilt das Verhältnis: 1 Teil Flüssigkeit, 1/2 Teil Mehl, 1/4 Teil Butter, Prise Salz und 3 bis 4 Eier pro 1/4 Liter Wasser. Dieser Teig wird je nach Verwendungszweck abgewandelt. Die Menge der Eizugabe richtet sich nach der fortschreitenden Bindung der Masse. Sobald die Masse eine feste, zähschmierige Beschaffenheit aufweist, keine Eier mehr beigegeben. Wenn zuviel Eier beigegeben werden, wird die Masse weich, läuft während des Backens auseinander und fällt dann zusammen. Je besser die Zutaten eingearbeitet werden, ein desto besseres Ergebnis wird man erzielen. Der Brandteig wird auf ein befettetes Blech aufdressiert (nicht mit Mehl bestauben!).

Grundrezept (für Crèmekrapferl und Profiterolen):

Wasser mit Butter und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Das Mehl mit der Schneerute einrühren und so lange bearbeiten, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Vom Feuer ziehen, die Eier nach und nach einrühren, dabei immer kräftig rühren und bearbeiten.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.540