



Brandteig für Profiteroles, Eclairs oder Windbeutel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Grundmasse für Profiteroles, Eclairs, Windbeutel, Kartoffel - Zubereitungen etc

Zutaten

- 200 ml Wasser
- 125g Weizenmehl
- 30g Butter
- 4 Eier
- Prise Salz
- ggf.etwas Zucker bei Brandteig für Süßspeisen.

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Wasser und die Butter erhitzen/aufkochen, eine Prise Salz ggf. Zucker nach Geschmack dazu geben

Schritt3

Das gesiebtes Weizenmehl hinzugeben,soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt.

Schritt4

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren,verarbeiten, abbrennen. (Daher der Name "Brandteig") bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen, die ganzen Eier einzeln darunter arbeiten, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.

Schritt6

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf Back-Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech spritzen.

Schritt7

Bei 160° C ca. 15-20 Minuten appetitlich braun backen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach, lecker, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brandteig-fuer-profiteroles-eclairs-oder-windbeutel/>