

Circa 25 Stück Windbeutel

Brandmasse (Brandteig)

Zutaten

250 g	Wasser (Milch)
125 g	Butter
200 g	glattes Mehl
250 g	Eier (5Stk.)

Weiteres:

Vanille
Zitrone
Salz

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Backofen vorheizen auf 210°C Ober/Unterhitze.
3. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Dressiersack mit Sterntülle (12mm Durchmesser).

Herstellung: Masse

1. Wasser (Milch), Butter und Salz aufkochen.
2. Rasch gesiebttes Mehl einrühren (Sturzflug).
3. Abrösten/Abbrennen, bis sich die Masse von der Geschirrwand löst.
4. Kurz überkühlen lassen.
5. Eier nach und nach in die noch heiße Masse einrühren. Damit kann man die Konsistenz besser kontrollieren.
6. Soviel Ei dazugeben, bis eine dressierfähige, glatte Masse entsteht (Eventuell nicht das ganze Ei begeben, hängt vom Mehl ab, wie kleberreich es ist).

Aufarbeitung: Masse

1. Die ausgekühlte Masse auf mit Backpapier belegte Bleche dressieren.
2. Mit ausreichend Schwaden fallend backen. Backzeit circa 25-35 min.
3. Das Rohr darf bis zur halben Backzeit nicht geöffnet werden. Im letzten Drittel mit offenem Zug fertig backen.
4. Fertig gebackene Brandmasse fühlt sich leicht an und klingt hohl, wenn man auf die Unterseite klopft, ansonsten fällt das Gebäckstück nach dem Ausbacken zusammen.

Brandmasse kann auf die verschiedenste Weise verarbeitet werden

Es wird unterschieden:

- **Im Rohr gebacken:** Für Windbeutel (Brandteigkrapfen), Eclairs, Cremeringe, Profiteroles und dekorative Figuren und Ornamente.
- **In Fett gebacken:** Für Spritzkrapfen, Beignets (wird Brandmasse in Fett gebacken, dann verwendet man Milch anstatt Wasser).
- **Im Wasser gekocht (Brandteig):** Für Obstknödel und Powidltascherl.

Lockerung:

- Brand oder Brühmassen werden durch Wasserdampf gelockert.

Kennzeichen von Brandmassegebäcken:

- Leichtes Gewicht
- Großes Volumen
- Große Porung