

Brandteig (Pâte à choux)

Die Pâte à choux-Masse ist eher unter dem Namen Brandteig bekannt und recht schnell zubereitet.

Damit die Stärke des Mehls voll zur Geltung gelangen kann wird Flüssigkeit zugeführt. Diese Flüssigkeitszugabe kann in Form von Wasser oder Milch erfolgen. Mit der Zugabe von Milch soll eine gleichmässiger Bräunung erreicht werden, erschwert aber das spätere Abrösten. Sehr gut hat sich ein Gemisch von ½ Teil Wasser und ½ Teil Milch erwiesen.

Der Butter wird mit dem Zucker (und dem Salz) und dem Flüssigkeitsgemisch aufgeköcht, dann das Mehl beigemischt. Nun beginnt das Abrösten: Auf kleinem Feuer wird der Teig unter ständigem rühren erhitzt, damit die im Teig enthaltene Flüssigkeit verdampft. Die Flüssigkeit hat ihren Zweck erfüllt indem sie die Stärke des Mehls aktiviert hat. Sie wird nicht mehr benötigt und soll nun einer Flüssigkeit in Form von Eiern weichen. Je besser abgeröstet wird, das heisst, je mehr Flüssigkeit verdampfen kann, desto mehr Eier kann der Teig später aufnehmen. Umso mehr Eier der Teig aufnehmen kann, desto besser. Ein Gebäck das aus einem schlecht abgerösteten Teig stammt, schmeckt zäh und gummig.

Zudem ist die richtige Konsistenz des Teiges wichtig. Ist er zu fest, hat er Mühe richtig aufzugehen, ist er zu weich, zerfließt er. Es ist deshalb ratsam, das letzte Ei vor der Beigabe zu zerquireln und vorerst nur einen Teil darunter zu rühren. Wichtig ist auch der Fettanteil. Dieser regelt die Struktur des Gebäcks. Eine kleinere Fettbeigabe bei leichten Massen (Ofenküchlein/Windbeutel) und eine grössere bei stabileren Formen (Eclair/Liebesknochen). Langes Rühren der Masse macht diese fein.

Leichte Masse
für Ofenküchlein/Windbeutel

2 dl Flüssigkeit
(Wasser/Milch)
10 g Zucker
3 g Salz
50 g Butter
100 g Mehl
4 Eier

Mittelschwere Masse

2 dl Flüssigkeit
(Wasser/Milch)
15 g Zucker
3 g Salz
100 g Butter
150 g Mehl
4 - 5 Eier

Schwere Masse
für Eclairs/Liebesknochen

2 dl Flüssigkeit
(Wasser/Milch)
15 g Zucker
3 g Salz
120 g Butter
180 g Mehl
4 - 5 Eier

Zubereitung



Flüssigkeit (Wasser/Milch) mit Zucker, Salz und Butter in der Pfanne aufkochen.



Den Topf vom Feuer nehmen und das gesiebte Mehl hineinschütten.



Zu einem Teig verrühren.



Den Topf wieder auf das Feuer stellen. Bei mässiger Hitze den Teig ständigem rühren, so dass das darin enthaltene Wasser verdampft. Dieser Vorgang nennt sich "abrösten".



Nach dem Abrösten den Teig in eine Schüssel geben und ein Ei dazu schlagen.



Den Teig durcharbeiten bis er wieder glatt ist.



Das nächste Ei dazugeben und...



...alles wieder durcharbeiten. Dann wieder ein Ei dazugeben und durcharbeiten. So weiterfahren bis genügend Eier eingeschlagen sind.



Das letzte Ei vor der Beigabe zerquireln und nur zum Teil beigeben. Ist danach der Teig immer noch zu trocken, einen weiteren Teil darunter rühren. Es ist wichtig, dass der Teig weder zu fest noch zu weich ist. Wichtig ist, dass der Teig lange genug durchgearbeitet wird.



Den Teig in einen Dressiersack füllen und auf eine Bactrennfolie aufspritzen.

Varianten und Tipps:

Ofenküchlein/Windbeutel aus leichten Massen bei guter Hitze und mit Dampf backen. Wer keine spezielle Funktion an seinem Ofen hat, kann auch ein mit Wasser gefülltes Blech in den Ofen legen (Blech mit Wasser vorheizen!).

Eclairs/Liebesknochen oder andere stabilere Formen möglichst dampffrei backen.

Die Backofentüre während des Backvorgangs keinesfalls öffnen. Das Gebäck fällt unweigerlich in sich zusammen und ist nicht mehr zu retten.

Nach dem Backen das Gebäck (falls es gefüllt werden soll) sofort aufschneiden. Das geht besser noch warm.