



Brandteig

Zutaten für 1 Liter:

WASSER	200 ML	MEHL	160 G
SALZ	1 PRISE	EIER	100 G
BUTTER	70 G	EIGELB	20 G
ZUCKER	20 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Wasser Butter Salz Zucker	200 ml 70 g 1 Prise 20 g	In die Schüssel geben	90°C	200 U/min	2 Min.	Offen	
2	Mehl	160 g	Hinzugeben	100°C	500 U/min	30 Sek.	Offen	Nach diesem Programmschritt den Heizvorgang beenden.
3	Eier Eigelb	100 g 20 g	Allmählich hinzugeben	–	500 U/min	45 Sek.	Offen	Die Masse schnell in einen Behälter füllen.



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können Ihr Gebäck mit Zuckerkörnern oder Schokoladensplittern bestreuen.