

Grundrezept Brandteig „herzhaft“

Zutaten | 4 Portionen

250 ml	Wasser
50 g	Butter
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
4-5 Eier	Eier
40 g	Emmentaler, gerieben
125 g	Schinkenspeckwürfel
50 g	Kräuterfrischkäse
50 g	Schmand
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
- Mehl und Salz dazugeben und mit einem Holzlöffel zügig verrühren. Den Topf von der Herdplatte stellen und den Teigiterrühren bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Das nennt man Abbrennen.
- Den Teig abkühlen lassen und nach und nach die Eier mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig ist fertig, wenn er schön glänzt und zäh von einem Löffel fällt.
- Für die herzhaften Brandteig-Variante Käse und Schinkenspeck unter den Teig heben und ihn in einen Spritzbeutel füllen. Mit etwas Abstand kleine Häufchen oder andere beliebige Formen auf das Blech spritzen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen.
- Für die Füllung Kräuterfrischkäse und Schmand gut verrühren.
- Windbeutel etwas auskühlen lassen und nach Belieben mit der Käuterfrischkäse-Masse füllen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 191 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
478 kcal	29,8 g	30 mg	23,3 mg	201 mg