

|  |
| --- |
| **Brandteig – Tipps und Tricks**   * Raumtemperatur der Zutaten: Achte darauf, dass alle Zutaten die gleiche Raumtemperatur haben (gleichmäßige Konsistenz) * Eier nach und nach zugeben * Ofentür geschlossen halten: Ofen nicht zu früh öffnen, um ein Zusammenfallen der Gebäcke zu verhindern * Tasse mit heißem Wasser in den vorgewärmten Ofen geben. Gebäcke gehen besser auf * Brandteig gut auskühlen lassen, bevor die Gebäckteile gefüllt werden * Abwandlungsmöglichkeiten: Experimentiere mit verschiedenen Füllungen wie Sahne, Pudding, Cremes oder Früchten, um dem Gebäck eine Abwechslung zu verleihen |