

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