

GENIESSEN

Luftikus in Goldgelb

Kochtopf statt Schüssel: Windbeutel aus Brandmasse

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT)
UND STEFAN WORRING (BILDER)

Es gibt da diesen kleinen Unterschied zwischen Teig und Masse. Eine Masse enthält einen hohen Anteil an Ei und wenig oder sogar überhaupt kein Mehl. Zudem wird sie nicht wie Teig geknetet, sondern in der Regel gerührt oder aufgeschlagen. So wie Brandmasse, die im Kochtopf erhitzt wird. „Einen Brandteig“, sagt Konditormeister Matthias Ludwigs, „gibt es nicht“. Keine Petitesse für einen Patissier. So viel vorweg zu den Begrifflichkeiten.

Das Eiweiß festigt die Brandmasse. Ohne diesen Stabilisator würde jeder Windbeutel nach dem Erhitzen wieder in sich zusammenfallen. Dank der Proteine verdoppelt bis verdreifacht sich im Ofen das Volumen der Brandmasse, und im Inneren der fluffigen Teilchen bläht sich ein properes Luftpolster auf, das geradezu nach einer süßen oder salzigen Füllung verlangt. Das begehrte Back-Ergebnis: Brandmasse ist außen fest und knusprig, innen aber noch weich und schön saftig. Doch es gibt Tücken, das Abbrennen der Masse erfordert Geschick.

Klassische Gebäcke aus Brandmasse sind das Éclair – hierzulande auch als Liebesknochen bekannt – und saftige Siedegebäcke wie Spritzringe oder Krapfen. In einer Reihe von Rezepten taucht Brandmasse auch als Tortenboden auf. Der wohl berühmteste Vertreter ist der Windbeutel, ein traditionelles Dessert der italienischen, französischen und türkischen Küche. Von dort stammt auch die Windbeutel-Hochzeitstorte Croquebouche.

Alle Rezepte der Serie unter www.ksta.de/geniessen

So lagern Sie Gebäck

Kekse: Überstehen in einer luftdichten Dose ohne Problem mehrere Monate.

Lebkuchen: Bleiben weich, wenn man sie mit einem Apfelschnitt in einer Dose lagert.

Hefegebäck: Frisch verzehren. Kann wie Blätterteig am zweiten Tag erneut aufgebacken werden.

Torten: Einfrieren oder in den Kühlschrank, halten dort etwa drei Tage.

Kuchen: Halten eingefroren etwa drei Monate. Dafür in kleine Portionen schneiden, das beschleunigt das Auftauen. Nur nicht zwei Mal einfrieren.

Windbeutel mit Mousse-Füllung – Ein Protokoll

Zutaten für Brandmasse
(Menge für 30 kleine Windbeutel)
50 g Milch
50 g Wasser
40 g Butter
1 Messerspitze Salz
65 g Mehl, gesiebt
2 Eier

Zubereitung
Ich gebe Milch, Wasser, Butter und Salz in einen Topf und erwärme die Mischung unter regelmäßigem Rühren mit einem Holzlöffel. Kurz aufkochen, dann von der Herdplatte nehmen. Das Mehl gebe ich zunächst durch ein Sieb, damit sich später keine Klümpchen bilden. Das Mehl auf einmal in den Topf geben, kräftig und zügig glatt verrühren und nach und nach einen festen

Ballen formen. Den Topf bei mittlerer Hitze zurück auf die Herdplatte stellen – ich „brenne“ den Teig ab. Den runden Kloß schiebe ich hin und her, bis sich am Topfboden ein grauer, abgebrannter Belag bildet. Jetzt in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier rühre ich dann einzeln mit dem Schneebesen zur Masse (Sie können auch den Handmixer nehmen), eins nach dem anderen. Erst wenn die Masse im Schneebesen klebt, verquirlt sie das nächste Ei. Wenn sie glatt ist, glänzt, sich langsam und geschmeidig vom Schneebesen zieht, ist die Brandmasse perfekt. Die Windbeutel mit der Spritztüte oder kleinen Löffeln auf dem Backblech formen. Beliebte Varianten



SERIE

Die große Backschule
mit Matthias Ludwigs

Teil 4: Brandmasse

die Teigwand in den Windbeutel drücken. Alternativ schneide ich mit einem gezahnten Messer einen Deckel ab, gebe die Füllung großzügig in den Hohlraum und drücke den Deckel locker auf.

Zutaten für Schokomousse
1 Englische Creme (s.u.)
200 g Kuvertüre 70%ig
300 g Sahne, cremig geschlagen
Zutaten für Vanillemousse
1 Englische Creme (s.u.)
3 Blatt Gelatine
250 g Sahne, cremig geschlagen
Zutaten für Englische Creme
70 g Milch
60 g Sahne
¼ Vanilleschote
30 g Zucker
2 Eigelbe



Ein Rezept, allerlei Gebäck: Spritzring, Éclairs und Windbeutel



1 Milch, Wasser, Butter, Salz zusammen unter Rühren aufkochen. Der Milchzucker macht die Windbeutel später schön goldbraun.



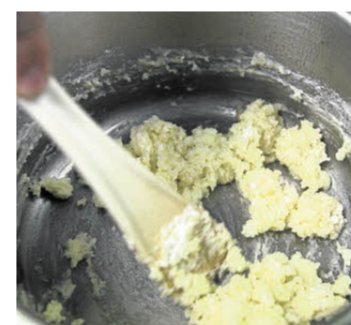
2 Mehl sieben, bevor alles auf einmal in die Schüssel kommt, das verhindert Klümpchenbildung. Kräftig glatt rühren.



7 Teighäufchen für die Windbeutel kann man ganz einfach mit Löffeln auf dem Backpapier formen. Für Éclairs eignet sich die Spritztüte.



8 Liebt: Hagelzucker. (Vor dem Backen darüber streuen, danach hält er nicht mehr. Auch möglich: Mürteigplättchen oben auflegen.



3 Die Masse nach und nach zu einem Ballen formen und bei mittlerer Hitze über den Topfboden rühren.



4 Auf dem Topfboden ist ein Belag zu sehen, und die Masse ist zu einem kompakten Kloß geformt? Genau jetzt vom Herd nehmen.



5 Die abgekühlte Masse in eine neue Schüssel geben. Mit dem Schneebesen nach und nach die Eier unterrühren.



6 Rechts richtig: Die Masse glänzt und fließt langsam und geschmeidig vom Löffel. Links klebt sie noch zu sehr im Schneebesen fest.



9 Für noch mehr Schoko- oder Vanillemoussefüllung einen dünnen Deckel mit dem Messer abschneiden.



10 Die Mousse mit der Spritztüte durch die Teigwand drücken (links) oder gleich in den aufgeschnittenen Hohlraum geben.



Das Ergebnis Feines Fingerfood. Tipp: Mit etwas Zimt können Sie der Mousse eine besonders winterliche Note verleihen.

2. November – 21. Dezember
Öffnungszeiten **NEU**
Sa. 9.30 bis 18 Uhr
LEDERWAREN
Voegels
Köln-City, Cäcilienstr. 24
www.voegels.de