

## Eclairs und Windbeutel [Brandteig mit dem TM]

### **Zutaten:**

- 140g Milch
- 140g Wasser
- 120g Butter
- ¼ TL Salz
- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 4 Eier (L)

### **Zubehör:**

- Spritzbeutel
- Evtl. Stern- oder Lochtülle
- Backpapier

### **Zubereitung im Thermomix:**

1. Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker kommen in den Mixtopf und werden zum Kochen gebracht: 3-4 Minuten/ 100°C/ Stufe 1
2. Nun kommt das Mehl hinzu und wird 2 Minuten auf Stufe 4 eingerührt.
3. Die Masse jetzt ohne den Deckel abkühlen lassen auf 50°C (Anzeige am TM), dies dauert knappe 15-20 Minuten.
4. Die 4 Eier kommen als Letztes in den Teig und werden nach und nach dazugegeben, solange der Teig 1 Minute auf Stufe 4 gemixt wird.
5. Der Teig darf nun wieder ohne Deckel eine Weile abkühlen auf 37°C und kann dann weiterverarbeitet werden.
6. Der Backofen kann nun auf 180°C Ober/Unterhitze vorgeheizt werden.
7. Nehmt am besten 2 Backbleche und legt sie mit Backpapier aus. Keine Folie, denn das Papier sollte fettfrei sein.
8. Der Teig kommt nun in einen Spritzbeutel (Ich finde die Einwegbeutel von „dm“ am besten) und ihr könnt entweder eine große Lochtülle (ca. 1,5-2cm) oder eine große Sterntülle einsetzen.
9. Spritzt nun ca. 10cm lange Streifen auf die Backbleche für Eclairs oder Kreise für Windbeutel. Lasst genügend Abstand, denn der Teig geht auf. Bei mir passten zwei Reihen mit je 5 Streifen auf ein Blech und der Rest wurde zu Windbeuteln (ca.6-8 Stück) auf dem zweiten Blech.
10. Das erste Blech kommt nun in den Ofen und dieser darf während dem Backen nicht geöffnet werden, sonst fallen sie euch evtl. zusammen. Bei mir brauchten sie 25 Minuten. Hier müsst ihr auf die Bräunung achten, die Backzeit variiert mit der Größe (der Tülle) von 25-35 Minuten. Lieber 2 Minuten länger drin lassen, sonst fallen sie auch zusammen☺ Danach lasst ihr die guten Stücke abkühlen und füllt sie nach Belieben!

Lasst es euch schmecken!  
FräuleinKuchenzauber <3

