

Zubereitung

200 Grad

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/
Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier
auslegen.



2. Mehl sieben.



3. Butter, Wasser und Salz
in einem Topf aufkochen.



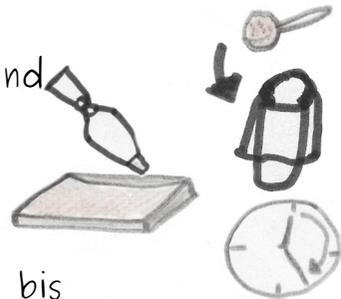
4. Topf von der Herdplatte nehmen und
gesamtes Mehl auf einmal dazugeben.
Alles gut mit dem Kochlöffel verrühren.



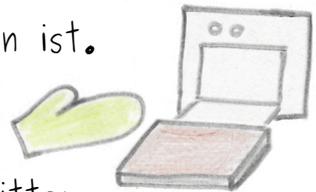
5. Masse etwas abkühlen lassen.
Anschließend Eier einzeln unterrühren.



7. Teig in einen Spritzbeutel geben und
auf das Blech spritzen oder mit dem
Löffel auf das Blech geben.



8. Im Ofen 20 bis 25 Minuten backen bis
der Brandteig goldbraun geworden ist.



9. Gebäck mit einem Zahnstocher
anstechen und auf einem Kuchengitter
auskühlen lassen.

