

Foto: ORF



Karottenvielfalt - Éclair, schwarzer Knoblauch, schwarzer Holler, Salzmarille Brandteig

Koch: 4-Haubenkoch Manuel Ressi

Lokal: Bärenwirt in Hermagor

Zutaten

- 250 g Wasser
- 100 g Butter
- Salz nach Geschmack
- 180 g Weizenmehl
- 5 Eier Größe M

Zubereitung:

Wasser, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und kräftig einrühren. Den Teig unter ständigem Rühren abbrennen, bis sich am Topfboden ein weißlicher Belag bildet und sich die Masse vom Topf löst.

Den Teig kurz abkühlen lassen und die Eier nach und nach einarbeiten. Je nach Konsistenz wird möglicherweise nicht das gesamte fünfte Ei benötigt. Der fertige Brandteig soll glatt, glänzend und zäh reißend sein.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und karottenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Ofentür währenddessen nicht öffnen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.