

## Brandteig

125g Mehl  
100g weiche Butter  
15g Zucker  
3g Salz  
4 Eier  
¼ L Wasser

### Zubereitung:

Das Wasser mit der Butter, dem Zucker und dem Salz ansetzen und zum kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal hinzu schütten und mit dem Holzlöffel so lange auf dem Herd rühren, bis er sich vom Rand löst. Vom Herd nehmen und nur kurz abkühlen lassen und die Eier nach und nach untermengen. Der Teig soll mittelfest bis spritzfähig sein. Für Vorspeisen und Kroketts den Zucker entfallen lassen.

### Brandteig für Nockerln:

Den Teig wie oben zubereiten, jedoch nur mit 60 g Butter, kein Zucker. Dazu gibt man Pfeffer und Muskatnuss und nach den Eiern noch 60 g geriebenen Schweizer Käse oder 40 g Parmesan.