

## BRANDMASSE 1/2

Typische Gebäcke aus Brandmasse sind zum Beispiel Eclair oder Windbeutel. Kennst du sicher, diese großvolumigen Gebäcke mit Sahne oder auch Vanillecreme gefüllt. Typisch für Brandmassegebäcke ist, dass sie sehr stark gelockert sind und dass du, wenn du sie aufschneidest, eine sehr große, wilde Porung vorfindest.

Die Grundzutaten für eine Brandmasse sind Eier, Mehl, Fett und Flüssigkeit. Das kann Milch oder Wasser sein. Milch schmeckt natürlich viel besser.

Bei der Herstellung von Brandmasse gibt es einiges zu beachten. Der erste Schritt besteht darin, dass du die Flüssigkeit zusammen mit dem Fett zum Kochen bringst. Du stellst dir einen Topf oder den Kessel auf den Herd und wartest bis die Flüssigkeit ordentlich kocht und dann gibst du das Mehl hinzu. Das Mehl muss gesiebt sein und mit einem Schlag in die kochende Flüssigkeit gegeben werden. Dann röstest du diese Masse ab, das heißt du nimmst dir einen großen Holzlöffel zum Beispiel und rührst kräftig in der Masse herum. Das wird mit der Zeit auch vielleicht ein bisschen anstrengend. Sieht ein bisschen aus wie ein großer Klotz Kartoffelbrei, den du immer schön an den Kesselrand oder Topfrand drückst, damit jedes einzelne Stärkekörnchen die Hitze erreicht, dass sie komplett verkleistert. Der Kleber im Mehl wird auch schon komplett gerinnen durch die Hitzeeinwirkung. Das ist notwendig für den nächsten Schritt.

In einem nächsten Schritt nimmst du diese abgeröstete Masse, lässt sie etwas auskühlen und gibst dann die vierte Grundzutat, die Eier hinzu. Wichtig hierbei, dass du die Eier nach und nach einrührst. Das kannst du mit der Hand oder mit der Maschine machen. Wichtig wie gesagt die Eier nach und nach dazu geben. Wenn du die perfekte Konsistenz erreicht hast, nimmst du die Brandmasse und füllst sie in einen Dressierbeutel.

Für die jeweiligen Gebäcke nimmst du entweder eine Sterntülle oder eine Lochtülle, für Eclair zum Beispiel nimmst du klassischerweise die Sterntülle. Du dressierst deine Brandmasse in länglicher Form auf ein Backblech und schiebst es dann in den Ofen.

Beim Backen von Brandmasse ist einiges zu beachten. Ganz wichtig, dass deine Brandmasse Feuchtigkeit im Backherd braucht. Das heißt du gibst etwas Schwaden und lässt den Zug komplett zu. Während des gesamten Backprozesses braucht die Brandmasse eine feuchte Gebäckoberfläche, sonst kann sie nicht wachsen, sonst kann sie nicht in die Höhe ziehen.

Die Lockerung bei der Brandmasse ist eine physikalische Lockerung. Der Wasserdampf, der vor allem aus dem Ei und aus der Flüssigkeit, die du am Anfang zum Kochen gebracht hast, stammt, dehnt sich bei der Hitze aus und treibt sozusagen die Krume in die Höhe. Die Gebäckkrume wird durch die Eiweißstoffe im Ei gebildet. Du hast kein Klebergerüst, der Kleber ist beim Abrösten geronnen. Du kannst kein Stärkegerüst bekommen, weil die Stärke auch schon komplett verkleistert ist. Allein die Eiweißstoffe vom Ei geben dem Gebäck später diese großporige wilde Porung.

## BRANDMASSE 2/2

Die fertig ausgebackenen Brandmasse-Gebäcke schneidest du dann auf und füllst sie wahlweise mit Sahne oder eben Vanillecreme. Den Deckel bestäubst du mit Puderzucker, das wäre so ein klassischer Windbeutel oder bei Eclair gibst du oben auf den Deckel Fettglasur oder Kuvertüre und füllst dieses Eclair mit Vanillecreme. Wichtig bei der Herstellung von Brandmasse ist, verlass dich nicht zu 100 Prozent aufs Rezept. Es hängt davon ab, wie intensiv du abgeröstet hast, ob das letzte Ei wirklich noch in die Masse muss oder nicht. Wenn die Masse zu weich wird, zerlaufen dir die Konturen. Das heißt, deine wunderschönen, gezackt aufdressierten Eclairs werden nach dem Backen in die Breite gelaufen sein, flache Gebäcke sein. Das heißt, schau dir deine Masse an, nimmst sie das letzte Ei noch auf oder lässt du es lieber weg.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER  
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS