

Brühteig

Brüh- oder Brandteig wird in der Pfanne zubereitet. Milchwasser mit Butter aufkochen. Durch die Beigabe von Mehl bildet sich ein Teigkloss, der abgeröstet wird. Verklopfte Eier portionenweise daruntererrühren. Die Ofentür nie öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Ofenküchlein mit Rahm

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 50 Min.
Ergibt ca. 12 Stück

1 dl **Milch**
1 dl **Wasser**
50 g **Butter**
1 Prise **Salz**
1½ Esslöffel **Zucker**

120 g **Mehl**

2–3 **Eier**, verklopft

Formen: Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 12 Häufchen von ca. 4 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, das Gebäck geht beim Backen stark auf.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend ca. 15 Min. im ausgeschalteten Ofen trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, quer durchschneiden, Bödeli und Deckeli auf dem Gitter auskühlen.

Füllung

2½ dl **Rahm**, steif geschlagen
1 Esslöffel **Puderzucker**

wenig **Puderzucker**

Pro Stück: 12 g Fett, 3 g Eiweiss, 10 g Kohlenhydrate, 670 kJ (160 kcal)

zusammen in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

auf einmal beigegeben (Bild 1). Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen

portionenweise daruntererrühren (Bild 2)

sorgfältig mischen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, auf die Bödeli spritzen, Deckeli daraufsetzen

Ofenküchlein damit bestäuben



Mehl auf einmal in die köchelnde Flüssigkeit geben, mit einer Kelle verrühren, weiterverrühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Kloss bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. hin und her bewegen (d. h. abrösten). Er darf am Boden nicht anbrennen.

Verklopfte Eier portionenweise nach und nach mit der Kelle unter den Teig rühren. Der Teig ist zuerst zäh, dann glatt und glänzend. Er soll weich von der Kelle fallen, jedoch nicht zerfließen. Die Eimenge ist abhängig von der Eigrösse.

Mocca-Rahm Ofenküchlein zubereiten.
Füllung: 2½ dl **Rahm**, 1½ EL **sofort lösliches Kaffeegranat** und 3 EL **Zucker** verrühren, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen, steif schlagen. Füllung auf die Bödeli der Ofenküchlein spritzen, Deckeli aufsetzen, bestäuben.