

Ofenküchlein

Zutaten:

2 dl Wasser
50 g Butter
125 g Mehl
3 Eier
¼ TL Salz
2 KL Zucker

2 dl Rahm zum Füllen der Ofenküchlein
Zucker zum Süssen des Rahms
Puderzucker zum Bestäuben der Ofenküchlein

Zubereitung:

Das Wasser zusammen mit dem Salz und dem Zucker kurz aufkochen und dann sofort vom Herd nehmen. Den Butter in Stücklein zugeben und schmelzen lassen. Das Mehl (alles auf einmal) zugeben und gut verrühren. Die Pfanne jetzt wieder auf den Herd stellen und so lange weiterrühren, bis sich der Teig von der Pfanne löst und einen elastischen und schön gleichmässigen Teig-Klumpen bildet. Den Teigklumpen in eine Teigschüssel geben und mit Hilfe des Handrührwerks ein Ei nach dem andern in den Teig einarbeiten.

Den Teig in einen Dressiersack füllen und kleine aber möglichst hohe Häufchen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech spritzen. Achtung: Abstand halten zwischen den einzelnen Häufchen, der Teig geht beim Backen auf.

Ofen auf etwa 210 Grad vorheizen und das Blech heineinschieben. Nach ca. 20 Minuten die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und die Küchlein weitere 10 bis 15 Minuten backen. Während des Backens muss der Ofen immer geschlossen bleiben.

Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und noch lauwarm aufschneiden. Das Unterteil soll etwas grösser sein als der Deckel. Den Rahm steif schlagen, nach Belieben mit Zucker süssen und in einen Dressiersack füllen. Die Unterteile der aufgeschnittenen Küchlein grosszügig mit Rahm füllen. Den Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.
