



Ofenküchlein mit Vanillerahm

Ergibt 8 Stück

Zutaten:

- 2dl Milchwasser (½ Milch/½ Wasser)
- 50g Butter
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 120g Mehl

- 2-3 Eier
- 1 Vanillestängel
- 3dl Vollrahm
- 2 EL Puderzucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Ofen auf 180° vorheizen
- Milchwasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.
- Mehl auf einmal begeben und mit Kelle ca. 1½ Min rühren bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen
- Eier verklopfen, nach und nach mit dem Handrührgerät darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
- Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Ø) geben.
Ca. 8 Häufchen von je ca. Ø 6cm mit genügend Abstand auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech spritzen.

Backen / Trocknen:

- Ca. 30Min in der Mitte des Ofens. **Ofen nie öffnen!**
- Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min trocknen.
- Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen
- Ofenküchlein aufschneiden.
- Vanillestängel der Länge nach aufschneiden, Samen auskratzen.
- Rahm mit dem Puderzucker und den Vanillesamen steif schlagen.

- Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Ø) geben, auf die Bödeli spritzen. Deckel draufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.
ergibt 4-6 Portionen





Der Brandteig

AKTUELL
TITELGESCHICHTE

Süsser oder salziger Brandteig?

Für einen süssen Brandteig
braucht es pro dl Flüssigkeit
1 EL Zucker, für die salzige Version
pro dl ungefähr 2 Prisen Salz.

Teig geht im Ofen nicht auf?

Wenn der Teig zu flüssig ist,
geht er nicht auf. Den Backofen
nie öffnen während des Backens,
sonst fallen die Küchlein zusammen.

Gebäck ist nicht luftig?

Der Teig wurde nicht genügend
lang auf dem Herd gerührt, es
wurden zu wenige Eier
verwendet, der Teig war zu
flüssig.

Teig ist angehockt?

Man muss den Teig mit einer
Holzkelle kräftig rühren, bis
sich auf dem Pfannenboden
eine feine Schicht bildet.

Der Biskuitteig und
ein feines Rezept
auf Seite 28 →