

Stracciatella-Ofenküchlein

Zutaten

Für 30 Stück

Spritzsack mit gezackter Tülle
Backpapier für das Blech

Brühteig:

2,5 dl Wasser
1/4 TL Salz
75 g Butter
2 EL Zucker
175 g Mehl
4-5 Eier

Füllung:

3 dl Vollrahm, geschlagen
2-3 EL Puderzucker
1 EL Kirsch, nach Belieben
75 g Milkschokolade, fein gehackt

Puderzucker und Schokoladepulver zum
Garnieren



Zubereitung

1. Für den Teig Wasser, Salz, Butter und Zucker aufkochen. Hitze reduzieren. Mehl im Sturz beifügen und rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss gebildet hat. Leicht auskühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren. Eier portionenweise darunter rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
2. Teig in den Spritzsack füllen. 30 Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren, 10-15 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung alle Zutaten sorgfältig mischen.
4. Ofenküchlein mit einer Schere quer einschneiden. Je 1-2 Esslöffel Füllung hineingeben, Deckel aufsetzen, garnieren.

Nach Belieben Ofenküchlein-Böden mit eingemachten Weichseln oder Kirschen belegen, dann wie oben beschrieben füllen.

Statt Milkschokolade dunkle Schokolade verwenden.