

# Ofenchüechli mit Pilzen

Die Herstellung von Brandteig erfordert etwas Geduld und Ausdauer. Sie und Ihre Gäste werden aber vom Resultat begeistert sein!

*Zutaten für etwa 50 Stück:*

*Teig:*

*2,5 dl Milch*

*125 g Butter*

*je 1 Prise Salz und Zucker*

*200 g Mehl*

*5–6 Eier*

*Füllung:*

*2 dl Schlagrahm*

*1 EL Pilzpulver*

*Salz, Pfeffer*

Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl im Sturz zugeben und die Masse rühren, bis sie sich vom Pfannenrand löst. Während 5 Minuten beiseite stellen und abkühlen lassen. Eier einzeln in die Masse einarbeiten, bis ein glänzender, geschmeidiger Teig entsteht. Mit einem Dressiersack etwa haselnussgrosse Häufchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad während 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung das Pilzpulver unter den Schlagrahm mischen, mit Salz, und Pfeffer abschmecken. Die Ofenchüechli halbieren, mit dem Pilzrahm füllen und wieder zusammenfügen.

