

Ofenchüechli mit Pilzen

Zutaten für etwa 20 Stück:

Teig:

2,5 dl Milch

125 g Butter

je 1 Prise Salz und Zucker

200 g Mehl

5–6 Eier

Füllung:

1,5 dl Rahm

1 Blatt Gelatine

150 g Pilzkonfitüre (Rezept
Seite 118) fein gehackt

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 baumnussgrosse Häufchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad während 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen. Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken, in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. 1 EL Rahm einrühren, dann mit der Konfitüre unter den Schlagrahm mischen. Kühl stellen, bis die Creme fest wird. Ofenchüechli halbieren, mit der Creme füllen und Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestreuen und je nach Saison ausgarnieren.

Die Herstellung von Brandteig erfordert etwas Geduld und Ausdauer. Das Resultat ist aber einzigartig und wird Sie begeistern!

