

Pikante Ofenküchlein

Rezept (Tiptopf S. 312)



Brühteig

2 dl	Wasser
50 g	Butter
1 Prise	Salz

in kleiner Pfanne aufkochen

100 g	Mehl
-------	------

im Sturz zugeben, kräftig rühren, auf mittlerer Stufeiterrühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst, zusammenhängend und glatt ist und sich Bodensatz bildet
leicht auskühlen lassen

2-3	Eier
-----	------

einzelnaufschlagen, verklopfen
nacheinander unter die Brühteigmasse rühren, bis der Teig glänzt und von der Kelle reisst
mit 2 Kaffeelöffeln hohe Häufchen auf mit Backpapier belegtes Blech geben
Backen, Ofenmitte 180°C, 30-40 Min.
Ofen während des Backens nicht öffnen
Gebäck am Schluss in ausgeschaltetem, leicht geöffnetem Ofen etwas trocknen lassen
Die noch warmen Ofenküchlein mit der Schere aufschneiden und füllen



Quarksauce mit Kräutern

200g	Quark
------	-------

in Schüssel geben

wenig	Salz, Pfeffer, Senf
-------	---------------------

beifügen, gut verrühren

viel	Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kerbel
------	--

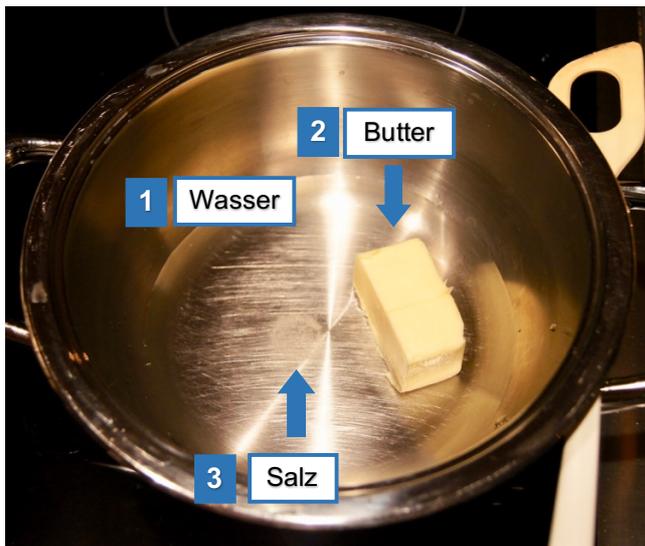
fein schneiden, zugeben, daruntermischen

Zubereitung Brühteig



Mise en place

- *Zutaten:* Wasser, Butter, Salz, Mehl, Eier, Quark, Schnittlauch
- *Geräte:* kleine Pfanne, Lochkelle, Litermass, Backblech mit Backpapier, 2 Kaffeelöffel, Handschuh



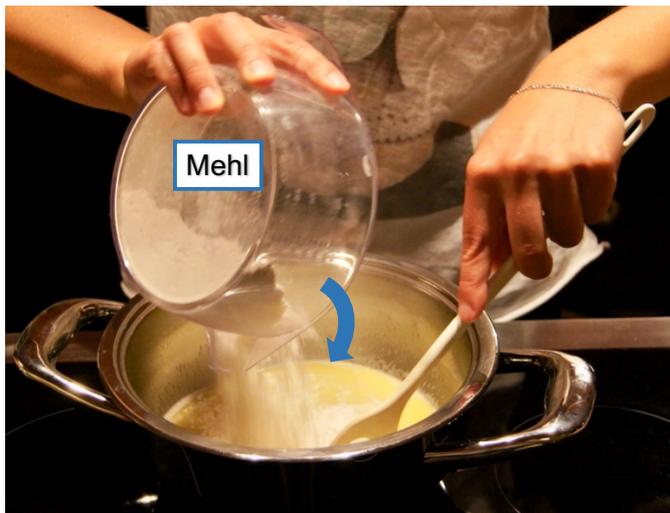
Wasser, Butter und Salz in die Pfanne geben

- 1) 2 dl Wasser in die Pfanne
- 2) 50 g Butter hineingeben
- 3) 1 Prise Salz beifügen



Aufkochen

Wasser, Butter und Salz in der kleinen Pfanne auf der höchsten Stufe aufkochen bis sich Blasen bilden



Mehl beifügen

Pfanne von der heissen Platte ziehen, Hitze reduzieren

Mehl im Sturz zugeben und kräftig rühren



Teig abbrühen

Pfanne bei mittlerer Stufe wieder auf den Herd stellen

weiterrühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst



Abbrühen, bis

1) der Teig sich vom Pfannenboden löst

2) der Teig zusammenhängend und glatt ist

3) sich Bodensatz bildet

Pfanne vom Herd ziehen und leicht auskühlen lassen



Eier beifügen

Eier einzeln aufschlagen, verklopfen

Nacheinander unter die Brühteigmasse rühren

ACHTUNG: jeweils nur wenig Ei auf einmal zugeben, sonst wird es schwierig, das Ei unter die Brühteigmasse zu rühren



Tipp: Einarbeiten der Eier

Das Einarbeiten der Eier in die Brüh-
teigmasse geht am besten mit der
Lochkelle.

Die Masse mit der Lochkelle an die
Pfannenwand drücken und so die
Eier nacheinander unterrühren.



So viele Eier zugeben, bis

1) der Teig glänzt und geschmeidig
ist

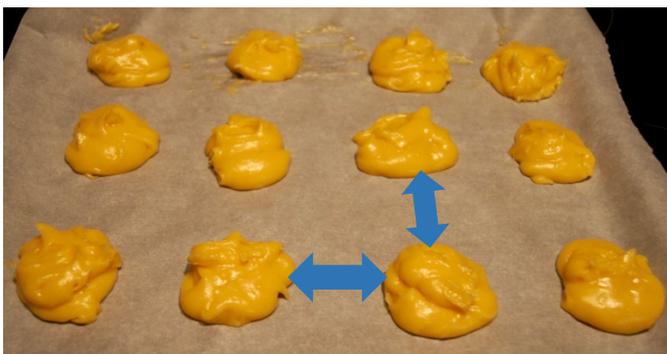
2) der Teig von der Kelle reisst



Formen

Mit zwei Kaffeelöffeln hohe Häuf-
chen formen

Tipp: Das Formen geht auch mit
dem Spritzsack.



Backen

Häufchen mit genügend Abstand auf
ein mit Backpapier belegtes Blech
geben

30 – 40 Min. in Ofenmitte bei 180°C
backen

Ofen während des Backens nicht
öffnen, Gebäck am Schluss in aus-
geschaltetem, leicht geöffnetem
Ofen etwas trocknen lassen



1



2

Pikante Quarkfüllung

- 1) 250 g Quark in Schüssel geben
- 2) mit Salz und Pfeffer würzen
- 3) Schnittlauch mit der Schere fein schneiden und zugeben

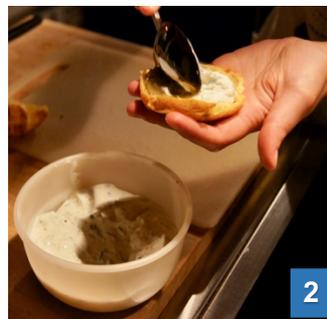
mischen



3



1



2

Aufschneiden und füllen

- 1) Ofenküchlein mit der Schere rundherum aufschneiden
- 2) Boden mit der Quarkfüllung füllen und Deckel darauflegen

anrichten



Fertige Ofenküchlein

En Guete!