

Ofenküchlein-Grundrezept

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 45 Min.

1 dl Milch

1 dl Wasser

50g Butter

2 Prisen Salz

2 Esslöffel Zucker

120g Mehl

2–3 Eier, verknüpft

- Milch mit allen Zutaten bis und mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.
- Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.
- Eier portionweise darunter rühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.

Formen: siehe entsprechende Rezepte.

Backen/Trocknen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

Mandarinen-Ofenküchlein

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 45 Min.
Ergibt ca. 9 Stück

1 Portion Grundrezept

100g Mehl

20g gemahlene Mandeln

1 unbehandelte Mandarine, nur abgeriebene Schale

Teig nach Anleitung (siehe Grundrezept nebenan) zubereiten, jedoch nur 100g Mehl verwenden, vor dem Begeben mit den Mandeln und der Mandarinschale mischen.

Formen: Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (10–14 mm Ø) geben, ca. 9 Häufchen von je ca. 6 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen/Trocknen: siehe Grundrezept nebenan.

Füllung

2 dl Vollrahm

1 Päckli Rahmhalter

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Grappa

1 unbehandelte Mandarine, nur abgeriebene Schale

wenig Puderzucker

Rahm mit allen Zutaten bis und mit Mandarinschale steif schlagen. In einen Spritzsack oder den Füll-Profi (siehe Seite 20) mit glatter Tülle (10–14 mm Ø) geben. Rahm auf die Bödeli spritzen, Deckel daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 15 g Fett, 5 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 1107 kJ (265 kcal)



Ingwer-Herzen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 45 Min.
Ergibt ca. 6 Stück

1 Portion Grundrezept

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

Teig nach Anleitung (siehe Grundrezept nebenan) zubereiten, jedoch Vanillesamen zur Milch geben.

Formen: Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 6 Herzen von je ca. 10 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen/Trocknen: siehe Grundrezept nebenan.

Füllung

3 dl Vollrahm

1 Päckli Rahmhalter

1 Esslöffel Zucker

½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

1 Esslöffel Ingwer, fein gerieben

wenig Puderzucker

Rahm und alle Zutaten bis und mit Ingwer steif schlagen. In einen Spritzsack oder den Füll-Profi (siehe Seite 20) mit glatter Tülle (10–14 mm Ø) geben. Rahm auf die Bödeli spritzen, Deckel daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 27 g Fett, 6 g Eiweiss, 24 g Kohlenhydrate, 1518 kJ (363 kcal)

