

Ofenküchlein mit Vanillerahm

Rezept für 8 Stück)

1 dl Milch
1 dl Wasser
2 Prisen Salz
2 EL Zucker
125 g Mehl
3 Eier, mittelgross je ca. 50 g
1 Vanillestängel
3 dl Rahm
2 EL Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben

Die Flüssigkeit mit dem Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Mehl «im Sturz», d.h. alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerem Feuer so langeiterrühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weitere 1½–2 Minuten dünsten – man nennt dies in der Fachsprache abrösten –, bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet. Dies ist ein sehr wichtiger Vorgang für die spätere Konsistenz des Teiges, also den Teig nicht zu früh aus der Pfanne nehmen!

Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Eier verklopfen und nach und nach den Teig rühren. Wenn man eine grössere Teigmenge auf einmal verarbeitet, sollte man mit der Zugabe von Eiern vorsichtig sein: Je nach Grösse der Eier kann das letzte bereits zu viel und der Teig dadurch zu weich sein. Bei unserer Menge sollten jedoch 3 Eier gerade richtig sein, sonst wurde der Teig nicht gut abgeröstet!

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig in einen Spritzsack (gezackte oder glatte ca. 14 mm. grosse Tülle) geben, ca. 8 Häufchen von je 6 cm. Durchmesser mit genügend Abstand auf das Backpapier spritzen.

Das Brandteiggebäck sofort im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen; kleinere Gebäckstücke haben eine Backzeit von 12–15 Minuten. Wichtig: Während der Backzeit auf keinen Fall die Ofentür öffnen, sonst fällt das Gebäck gerne zusammen. Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Minuten trocknen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen. Ofenküchlein aufschneiden. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Rahm mit Puderzucker und den Vanillesamen steif schlagen. Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (14 mm.) geben und auf die Böden spritzen. Deckel daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Süss oder salzig? – Für einen süssen Brandteig braucht es pro dl Flüssigkeit 1 EL Zucker, für einen salzigen Teig pro dl ungefähre 2 Prisen Salz.

Fehlerquellen:

Teig ist angebrannt? – Man muss den Teig mit einer Holzkelle kräftig rühren, bis sich auf dem Pfannenboden eine feine weisse Schicht bildet.

Teig geht im Ofen nicht auf? – Wenn der Teig zu flüssig ist, geht er nicht auf. Den Backofen nie öffnen während des Backens, sonst fallen die Küchlein zusammen.

Gebäck ist nicht luftig? – Der Teig wurde nicht genügend lange auf dem Herd gerührt, es wurden zu wenig Eier verwendet oder der Teig war zu flüssig.