

Ofenkuechlein

Rezept fuer ca. 20 Stueck

Cooler aus dem Ofen ein Desserttraum

Zutaten

2 dl Wasser. 1 Prise Salz
60g Butter
125g Weissmehl
3-4 Eier
20g Zucker
1 Kugel Frisco Rahm Glace nach Belieben

Zubereitung

Mehl auf ein Papier sieben. In einem Pfaennchen Wasser, Salz, und Butter zusammen aufkochen und das Mehl direkt vom Papier in die siedende Fluessigkeit schuetten. Den Teig auf kleinem Feuer fest mit der Teigkelle klopfen, bis er glatt und glaenzend ist und sich vom Pfaennchen loest. Vom Feuer nehmen. Eier gut verquirlen und mit Zucker vermischen nach und nach unter tuechtigem Klopfen dem Teig begeben. Teighaufchen auf ein befettetes Blech setzen, ¼ Std. kalt stellen. Mit Ei bestreichen und etwas Zucker bestreuen. 30 – 40 Min. bei mittlerer Hitze backen. Besonders am Anfang nicht zu heiss backen, damit die Kuechlein gut aufgehen koennen. Den Ofen waerend des Backen nicht oeffnen, da sie sonst zusammenfallen. Die Ofenkuechlein nach dem erkalten in der Haelfte aufschneiden und 1 kl. Kugel Frisco Rahmglace nach belieben in die Kuechlein fuellen.