

## BRÜHTEIG

50 g	Butter
1 Pr.	Salz
1 ½ dl	Wasser
100 g	Mehl

2 – 3	Eier
-------	------

### Backen

### Tipps

## GRUNDREZEPT

in einer kleinen Pfanne aufkochen

in einen Teller sieben und 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

einzelns aufschlagen, verklopfen

Nacheinander unter die Brühteigmasse rühren, bis der Teig glänzt und von der Kelle reißt

Mit dem Spritzsack oder 2 Kaffeelöffeln hohe Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

In der Ofenmitte bei 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
- Ofenküchlein vor dem Backen mit dem restlichen Ei bestreichen
- Die Ofenküchlein können vor dem Backen auch mit Milch bestrichen werden, danach mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen und danach mit pikanter Füllung füllen
- Es gibt Rezepte, welche 1 KL Backpulver vor dem Formen der Ofenküchlein begeben

## OFENKÜCHLEIN MIT FORELLEN-FÜLLUNG

1	QimiQ	glatt rühren
150 g	geräucherte Forellenfilets	fein schneiden, darunter rühren, mixen
1 B.	sauren Halbrahm	darunter rühren
2 KL	Meerrettich Salz, Pfeffer	dazu rühren Masse etwas fest werden lassen, danach in einen Spritzsack füllen und in die Ofenküchlein füllen