

Pikantes Oster-Ofenküchlein

Betty Bossi



Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen/Trocknen: ca. 55 Min.
Ergibt 9 Stück

- 1 dl Milch
- 1 dl Wasser
- 50 g Butter
- ¼ TL Salz
- 120 g Mehl

- 2 – 3 Eier, verklopft

- 4 Eier, hart gekocht

- 4 EL Mayonnaise
- 4 Tranchen Rohschinken, in Würfeli
- ½ TL scharfer Curry
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- ¼ TL Salz
- wenig Cayennepfeffer

- Portulak zum Garnieren

1 — Brühteig: Milch und Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal beigegeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

2 — Eier nach und nach darunterrühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, 9 Häufchen wie Tropfen von je ca. 4 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, mit dem restlichen Ei bestreichen.

3 — Backen/Trocknen: ca. 40 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.

4 — Eier schälen, Eiweiss vom Eigelb trennen, beides durch ein Sieb in je eine Schüssel streichen.

5 — 2 EL Mayonnaise, Rohschinkenwürfeli und Curry zum Eigelb geben, gut mischen. Restliche Mayonnaise, Schnittlauch, Salz und Cayennepfeffer zum Eiweiss geben, mischen.

6 — Eimassen in je einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Abwechslungsweise auf die Bödeli spritzen, mit wenig Portulak garnieren, Deckel daraufsetzen.

Stück: 209 kcal, F 15 g, Kh 9 g, E 8 g

Patrick Legenstein,
Rezeptredaktor



Geling-Tipp

Den Brandteig nicht mit einer Plastik-, sondern mit einer Holzkelte rühren! Holz ist stabiler, und der Teig haftet besser an der Oberfläche.

Miele