

Ofenküchlein (Windbeutel)

1 $\frac{1}{4}$ dl Wasser
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
50 g Butter

Alles zusammen aufkochen.

75 g Mehl

Mehl im Sturz begeben und mit einer Holzkelte rühren bis sich der Teig von der Pfannenwand löst. Eine Minuteiterrühren, dann die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

2 Eier, verquirlt

Masse leicht auskühlen lassen (3-5 Min.). Eier unter ständigem Rühren unter den Teig mischen. (am Besten geht das mit dem Handmixer).
Er soll die Konsistenz einer dicken Mayonnaise haben.

1 Eigelb

Den Teig in einem Spritzsack füllen und kleine Klösschen auf das Blech spritzen (1,5 - 2 cm). Mit Eigelb bestreichen und in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während 20 Minuten backen.

Nach dem Backen gut auskühlen lassen und nach Belieben süß oder pikant füllen. (z.B. Rahm, Vanillecreme, Ziger-Mischung, Frühlingszwiebelmischung siehe Zwiebelfrischkäse etc.)

Variante Gougères

Dem noch warmen Teig 80 g geriebenen Gruyère beifügen und mit dem Teelöffel kleine Häufchen aufs Blech setzen. Etwas geriebenen Käse über die Häufchen streuen.
Gougères werden nicht gefüllt.

steiertisch