

Stracciatella-Ofenküchlein

Stracciatella-Ofenküchlein

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [18.03.2015](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2.5 dl Wasser
0.25 TL Salz
75 g Butter
2 EL Zucker
175 g Mehl
5 Stück Eier
6 dl Vollrahm
4 EL Puderzucker
2 EL Kirsch
150 g Milkschokolade
Schokoladenpulver zum Garnieren
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Wasser, Salz, Butter und Zucker aufkochen. Hitze reduzieren. Mehl beifügen und gut rühren bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Leicht abkühlen, dabei immer wieder rühren. Eier portionenweise darunter geben, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
Teig aus dem Spritzsack auf Blech (mit Backpapier belegt) portionieren (30 Portionen)
Bei 180 ° C vorgeheizt, 20 Minuten backen. Anschliessend bei 150 ° C 10-15 Minuten fertigbacken.
Ofenküchlein auskühlen.
Rahm schlagen, Puderzucker, Kirsch und sehr fein gehackte Schokolade dazugeben und vermengen.
Ofenküchlein bei 1/3 aufschneiden, Masse mit Löffel hineingeben und Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker und Schokoladenpulver garnieren.