

Ofenküchlein gefüllt

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri
Laktosefrei: Mehl Mix dunkel von Hammermühle, Deutschland
Butter durch Bezel ersetzen
Fruktosefrei: Zucker durch Traubenzucker ersetzen

Zutaten: (ca. 40 – 50 kleine Ofenküchlein)

Ich fertige Meistens die doppelte Menge an und gefriere die nicht gebrauchten, ungefüllten, aufgeschnittenen Ofenküchlein ein. Bei einem Überraschungsbesuch sind sie sehr schnell aufgetaut und gefüllt.

2 dl	Wasser	
50 g	Butter	
½ KL	Salz	
1 EL	Zucker	in Pfanne aufkochen
100 g	Mehl glutenfrei	im Sturz dazugeben, kräftig rühren. Auf mittlerer Stufe weiterrühren, bis sich der Teig vom Pfannenboden löst, zusammenhängend und glatt ist und sich ein Bodensatz bildet. Leicht auskühlen lassen.
2-3	Eier	einzel aufschlagen, verklopfen Nacheinander unter die Brühteigmasse rühren, bis der Teig glänzt und in Fetzen von der Kelle reisst. Diesen Arbeitsschritt führe ich mit der Küchenmaschine (Kennwood) aus. Mit dem Spritzsack hohe Häuffchen (ca. 2cm gross) auf das mit Backtrennpapier belegte Blech setzen.

Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Ca. 25 - 30 Min. (je nach Grösse) in der Ofenmitte backen (dürfen ganz leicht hellbraun sein).
3. Gebäck am Schluss im ausgeschalteten leicht geöffneten Ofen etwas trocknen lassen.
4. Die noch warmen Ofenküchlein mit einer Schere aufschneiden

Füllung für Ofenküchlein

Die Füllungen stelle ich jeweils spontan zusammen, je nach dem, was mein Kühlschrank hergibt.

Füllung 1: (evtl. laktosefrei / resp. fruktosefrei herstellen)

125 g	Cantadou Merrettich	mischen, evtl. frischen Meerrettich dazureiben evtl. mit Joghurt verdünnen
125 g	Crème fraîche	
50–100 g	Lachs geräuchert	fein würfeln (evtl. mixen), dazumischen abschmecken mit Spritztüte Ofenküchlein füllen Falls keine Spritztüte vorhanden ist, Gefrierbeutel oder Plastiksack die Ecke abschneiden
etwas	Salz, Pfeffer	

Füllung 2:

250 g	Magerquark	in Schüssel geben
100 g	Roquefort (glutenfrei)	in der Pfanne kurz erwärmen, Roquefortflüssigkeit abkühlen lassen und zum Magerquark mischen
etwas	Salz, Pfeffer	abschmecken mit Spritztüte Ofenküchlein füllen

En Guete